Multicooker **REDMOND RMC-M4502E** combines cutting-edge technologies and stylish design with intuitive control and ease of use. This device is absolutely irreplaceable for those who lead fast-paced lifestyle. A large number of functions featured by the unit open up the whole world of cookery's boundless possibilities!

REDMOND RMC-M4502E will definitely take its place of honor in your kitchen. This user-friendly multicooker can function as an oven, steamer, stove top, bread maker, fondue pot, yogurt maker, and more. **RMC-M4502E** is equipped with **16 automatic programs and 18 programs with manual control**. The device can cook not only traditional everyday meals like soups, steamed vegetables, meat stews, but can also make fondue, yogurt, desserts, salads, pâtés, and many other delicious meals. Multicooker **REDMOND RMC-M4502E** is a must-have for those who make healthy food choices, because all dishes prepared in the unit retain their vitamins, minerals, flavor, and aroma.

"MULTICOOK" is a unique program enabling to program cooking time and temperature according to your needs. Choose a traditional recipe or experiment – the dish will be cooked to perfection. Cooking temperature of the program can be adjusted between **40 °C and 160 °C in 20 °C** intervals. Cooking time can be adjusted between **5 minutes and 12 hours in 1 minute** intervals (for period of time **less than 1 hour**) and **5 minute** intervals (for period of time **over an hour**).

Spend more time with your family and friends or on your favorite hobby while **REDMOND RMC-M4502E** takes care of you meal!

REDMOND multicookers and pressure multicookers become more and more popular all over the world among those who make healthy food choices. This compact and versatile kitchen appliance helps optimizing your time and space in the kitchen. Enhance your life and enrich your family's diet with **REDMOND** multicookers!

"Keep Warm" Function

"Keep Warm" function automatically activates at the end of cooking cycle. Multicooker can keep your dish at the perfect serving temperature for up to 24 hours.

"Time Delay" Function

"Time Delay" function allows programming the device to start cooking at a specific time. Nourishing breakfast or sophisticated dinner will be waiting for you precisely on time!

34 PROGRAMS

16 AUTOMATIC PROGRAMS

18 PROGRAMS WITH MANUAL CONTROL

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF **REDMOND RMC-M4502E**

- 34 cooking programs:
  – 16 automatic programs
  – 18 programs with manual control
- "MULTICOOK":
  cooking temperature can be adjusted between 40 °C and 160 °C
- LCD display
- 3D heating
- Bowl capacity: 5 L
- Bowl coating: non-stick by Daikin®
- "Keep Warm" function, up to 24 hours
- "Reheat" function, up to 24 hours
- "Time Delay" function, up to 24 hours, 2 timers
- Non-volatile memory
- Power: 860 W
- Voltage: 220–230 V

NOTE!

COOKING RECOMMENDATIONS AND REQUIREMENTS

Amount of ingredients suggested in the recipes gives the weight of products washed and processed as specified. Proportions of ingredients are not random – follow our recommendations for best results. Change in proportions may require the adjustment of recommended cooking time. Results may vary depending on the region, date of manufacture, and the temperature of products used. If the dish comes out undercooked, prolong cooking time of the program according to your personal preferences.

If you have any questions, address chapter **“Cooking Tips”** from the user manual provided. The chapter informs about the most common mistakes which may lead to poor cooking results and gives possible causes for the problems arising and ways of solving them.

WWW.MULTICOOKER.COM

- A wide variety of delicious recipes, including detailed and easy to follow video recipes
- Full range of **REDMOND** multicookers and other household appliances
- A big number of captivating articles
- Technical specifications and user manuals
- Operating guidelines

www.redmond.company

Multifunkční tlakový hrnec **REDMOND RMC-M4502E**, to jsou inovativní technologie a stylový design v kombinaci s intuitivním rozhraním a snadným použitím. Byl vytvořen pro ty, kteří si cení svůj čas, jejichž život je rychlý a dynamický. Rozšířená funkčnost tohoto modelu vám otevře opravdu nekonečné kulinářské možnosti!

Multifunkční tlakový hrnec **REDMOND RMC-M4502E** oprávněně zaujme významné místo ve vaší kuchyni. Díky svému snadnému použití nahradí řadu kuchyňských spotřebičů: sporák, troubu, parní hrnec, domácí pekárnu, jogurtovač, nádobu na přípravu fondue. **RMC-M4502E** umožňuje využívat **16 automatických programů** a **18 programů s ručním nastavením**. Tento multifunkční hrnec snadno připravuje jak klasické předkrmy a hlavní jídla – polévky, přílohy, pečeně, steaky – tak i jogurty, fondue, svařené víno, originální dezerty, saláty, paštiky a mnohé další. Multifunkční tlakový hrnec **REDMOND RMC-M4502E** se stane nenahraditelným pomocníkem pro ty, kteří se starají o své zdraví, protože v něm připravené potraviny si uchovávají všechny živiny a stopové prvky.

Unikátní program **„MULTICOOK”** vám otevře opravdu neomezené kulinářské možnosti. Umožní vám nastavit vlastní parametry přípravy a připravovat v multifunkčním hrnci **REDMOND RMC-M4502E** pokrmy podle libovolných receptů, které najdete v kuchařských knihách nebo na internetu. Od teď můžete experimentovat a vytvářet řadu jedinečných původních pokrmů! Rozsah nastavení teploty v programu je **40°C–160°C** v krocích po **20°C**. Nastavení časového rozsahu přípravy je **od 5 minut do 12 hodin** v krocích po **1 minutě** (pro interval do **1 hodiny**) nebo po **5 minutách** (pro interval delší než **1 hodina**).

Odpočívejte, zabývejte se důležitou činností nebo oblíbeným koníčkem, věnujte se rodině a starosti s přípravou jídla na sebe převezme multifunkční hrnec **REDMOND RMC-M4502E**!

Multifunkční hrnce a multifunkční tlakové hrnce **REDMOND** si získávají stále větší popularitu mezi milovníky zdravé výživy po celém světě. Spojením funkcí celé řady kuchyňských spotřebičů šetří prostor v domě i osobní čas svých majitelů. Pokrmy připravené v multifunkčním hrnci také rozšíří dětský jídelníček a přinesou příjemnou pestrost do vašeho dietního jídelníčku.

Funkce udržování teploty hotových jídel (automatické ohřívání)

Tato funkce se aktivuje automaticky na konci programu přípravy pokrmu a umožňuje udržovat pokrm teplý až 24 hodin.

Funkce odloženého startu

Funkce odloženého startu umožňuje zadat časové rozpětí, po uplynutí kterého se zapne zvolený program přípravy pokrmu. Zdravá snídaně, teplý oběd, gurmánská večeře - všechno bude připravené přesně načas!

34 PROGRAMŮ | **16** AUTOMATICKÝCH **PROGRAMŮ** | **18 PROGRAMŮ** S RUČNÍM NASTAVENÍM

TECHNICKÉ PARAMETRY MULTIFUNKČNÍHO HRNCE **RMC-M4502E**

- 34 programů:
  – 16 automatických programů
  – 18 programů s ručním nastavením
- „MULTICOOK“: volba teploty přípravy pokrmů v rozpětí 40 až 160 °C
- LCD displej
- 3D-ohřev
- Kapacita nádoby: 5 l
- Nepřilnavý povrch nádoby DAIKIN®
- Funkce udržování teploty hotových jídel (automatické ohřívání), až 24 hodin
- Funkce ohřívání pokrmů, 24 hodin
- Funkce odloženého startu, do 24 hodin, 2 časové spínače
- Výkon: 860 W
- Napětí: 220–230 V

UPOZORNĚNÍ!

POKYNY A POŽADAVKY NA PROCES PŘÍPRAVY POKRMŮ

V receptech v této knize je uvedena hmotnost očištěných a zcela připravených potravin. Přesné poměry nejsou uvedeny náhodně – jejich dodržování vám pomůže dosáhnout vynikajících výsledků. Se změnou těchto hodnot se může měnit doba přípravy pokrmů. Dobu přípravy pokrmů může také ovlivnit zeměpisná oblast, doba výroby a stupeň chlazení výrobku. Při neúplném dovaření pokrmu je nutné zvýšit požadovanou dobu přípravy podle vaší chuti.

Pokud v průběhu přípravy máte jakékoliv otázky, vyhledejte část **„Rady k přípravě pokrmů"** návodu k použití tohoto multifunkčního tlakového hrnce. V této části jsou popsány základní chyby, které vznikají při přípravě pokrmů v multifunkčním hrnci, které někdy mohou přivést k neuspokojivým výsledkům, a také jsou zde uvedeny možné příčiny jejich vzniku a způsoby jejich odstranění.

WWW.MULTICOOKER.COM

- Množství chutných jídel, včetně podrobných videoreceptů
- Úplná modelová řada multifunkčních hrnců a dalších domácích spotřebičů **REDMOND**
- Množství zajímavých článků
- Kompletní technická dokumentace, návod
- Návod na použití

www.redmond.company

Το Πολυσκεύος – χύτρα ταχύτητας **REDMOND RMC-M4502E** έχει καινοτομικές τεχνολογίες, λεπτό ντιζάιν σε συνδυασμό με την κατανοητή διεπαφή και εύκολη χρήση. Σχεδιάστηκε για ανθρώπους που εκτιμούν το χρόνο τους, η ζωή των οποίων είναι ορμητική και δυναμική. Η μεγάλες δυνατότητες αυτού του μοντέλου θα σας ανοίξουν τους απέραντους ορίζοντες της μαγειρικής!

Το Πολυσκεύο – χύτρα ταχύτητας **REDMOND RMC-M4502E** θα κατακτήσει δικαιωματικά μια εξέχουσα θέση στην κουζίνα σας. Απλή στη χρήση, αντικαθιστά ολόκληρη σειρά συσκευών της κουζίνας – την κουζίνα, το φούρνο, την χύτρα ατμού, την φριτέζα, το φοντύ. Στην **RMC-M4502E** υπάρχουν **16 αυτόματα προγράμματα** και **18 προγράμματα χειροκίνητης ρύθμισης**. Αυτή η πολυβράστρα μαγειρεύει εύκολα τόσο κλασικά φαγητά – σούπες, γαρνιτούρες, ψητά, μπριζόλες, – όσο και γιαούρτια, φοντύ, Γκλουβάιν(γλυκό κρασί), πρωτότυπα επιδόρπια, σαλάτες, πατέ και πολλά άλλα.

Το Πολυσκεύος **REDMOND RMC-M4502E** θα γίνει απαραίτητος βοηθός για εκείνους που φροντίζουν την υγεία τους αφού όλα τα προϊόντα που μαγειρεύονται σ΄αυτήν, διατηρούν όλες τις θρεπτικές ίνες και ιχνοστοιχεία.

Το μοναδικό πρόγραμμα **«MULTICOOK»** θα σας ανοίξει απέραντες δυνατότητας μαγειρικής. Θα σας επιτρέψει να ρυθμίζετε μόνοι σας τις παραμέτρους μαγειρέματος και να μαγειρεύετε στο πολυσκεύος **REDMOND RMC-M4502E** φαγητά με οποιεσδήποτε συνταγές που βγήκατε στο βιβλίο συνταγών ή στο διαδίκτυο. Τώρα μπορείτε να δοκιμάζετε και να φτιάχνετε δικά σας φαγητά! Οι θερμοκρασίες μαγειρέματος στο πρόγραμμα μπορούν να ρυθμίζονται από **40°C έως 160°C** με βήμα **20°C**. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμίζεται από **5 λεπτά έως 12** ώρες με βήμα **1 λεπτό** (για διάστημα έως **1 ώρας**) ή **5 λεπτά** (για διάστημα πάνω από **1 ώρα**).

Ξεκουραστείτε, ασχοληθείτε με τα σημαντικά θέματα ή με τα αγαπημένα σας χόμπι, περάστε χρόνο με την οικογένειά σας και τη φροντίδα για το μαγείρεμα νόστιμων και υγιεινών φαγητών θα αναλάβει το Πολυσκεύος **REDMOND RMC-M4502E**!

Τα πολυσκεύη και τα πολυσκεύη–χύτρες ταχύτητας **REDMOND** γίνονται όλο και πιο δημοφιλείς μεταξύ εκείνων που εκτιμούν την υγιεινή διατροφή σ' όλο τον κόσμο. Συνδυάζοντας όλες τις δυνατότητας των συσκευών της κουζίνας, εξοικονομούν χώρο στο σπίτι και χρόνο στον ιδιοκτήτη τους. Τα μαγειρεμένα στο πολυσκεύος φαγητά θα εμπλουτίσουν την παιδική διατροφή και θα αυξήσουν την ποικιλία του μενού της δίαιτάς σας.

Δυνατότητα διατήρησης θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών (αυτόματο ζέσταμα)

Λειτουργεί αυτόματα μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος μαγειρέματος και μπορεί να διατηρεί το φαγητό ζεστό μέχρι 24 ώρες.

Δυνατότητα έναρξης με καθυστέρηση

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης επιτρέπει να επιλέξετε το χρονικό διάστημα μετά το οποίο θα ξεκινήσει το προεπιλεγμένο πρόγραμμα μαγειρέματος. Υγιεινό πρωινό, ζεστό γεύμα, εκλεπτυσμένο δείπνο – όλα θα είναι έτοιμα ακριβώς στην ώρα τους.

34 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ | **16** ΑΥΤΟΜΑΤΑ **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ** | **18 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ** ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑ **RMC-M4502E**

- 34 προγράμματα:
  – 16 αυτόματα προγράμματα
  – 18 προγράμματα χειροκίνητης ρύθμισης
- «MULTICOOK»: επιλογή θερμοκρασίας μαγειρέματος από 40 έως 160 40-160°C
- LED οθόνη
- 3D-θέρμανση
- Χωρητικότητα του μπολ: 5 λ
- Επίστρωση του μπολ: αντικολλητική Daikin®
- Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας έτοιμων πιάτων (αυτόματο ζέσταμα), 24 ώρες
- Λειτουργία αναθέρμανσης πιάτων, 24 ώρες
- Λειτουργία καθυστερημένης έναρξης, 24 ώρες, 2 χρονόμετρα
- Μνήμη ανεξάρτητη από τροφοδοσία
- Ισχύς: 860 W
- Τάση: 220–230 V

ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΦΑΓΗΤΩΝ

Στις συνταγές αυτού του βιβλίου αναγράφεται το βάρος καθαρών και απολύτως έτοιμων προϊόντων. Οι ακριβείς αναλογίες δεν είναι τυχαίες – η τήρησή τους θα σας οδηγήσει σε άριστα αποτελέσματα. Σε διαφορετική περίπτωση ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αλλάζει. Ο χρόνος μαγειρέματος, επίσης, μπορεί να επηρεαστεί από τη γεωγραφική ζώνη, ημερομηνία παραγωγής και βαθμό ψύξης των προϊόντων. Στην περίπτωση που το φαγητό δεν είναι έτοιμο, πρέπει να αυξήσετε το χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Εάν στην πορεία μαγειρέματος προκύψουν κάποια ερωτήματα, παρακαλούμε ανατρέξτε στο κεφάλαιο **«Συμβουλές για μαγείρεμα»** των οδηγιών του παρόντος πολυμάγειρα. Εκεί αναγράφονται βασικά λάθη που πιθανώς μπορούν να επηρεάσουν το ικανοποιητικό αποτέλεσμα. Επίσης εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι εξάλειψής τους.

WWW.MULTICOOKER.COM

- Πολλές συνταγές νόστιμων φαγητών, συμπεριλαμβανομένων λεπτομερών βίντεο-συνταγών
- Ολόκληρη σειρά των πολυσκευών και άλλων οικιακών συσκευών **REDMOND**
- Πλήθος ενδιαφερόντων άρθρων
- Όλες οι τεχνικές προδιαγραφές, οι οδηγίες
- Συμβουλές χρήσης

www.redmond.company

A **REDMOND RMC-M4502E** multicooker-kukta – egyszerű használatot biztosító innovációs technológia, stílusos designnal és intuitív szinten kezelhető interfésszel. A készülék azok részére készült, akik értékelni tudják idejüket, akik életvitele gyors és dinamikus. Az adott modell kibővített funkcionalitása végtelen gasztronómiai lehetőségeket nyit Ön előtt!

A **REDMOND RMC-M4502E** multicooker-kukta jogosan foglalja el helyét a konyhájában. Egyszerű használatából kifolyólag teljes sor konyhai eszközt, helyettesit: tűzhelyt, sütőt, pároló eszközt, kenyérsütőt, joghurtkészítő készüléket, fondü készítő eszközt. Az **RMC-M4502E** készülék **16 automatikus** és **18 kézi beállítású programot tartalmaz**. E multicooker-kukta segítségével könnyedén készíthetők úgy klasszikus első és második fogások – levesek, köretek, pörköltek, sült szeletek – mint joghurt, fondü, forralt bor, eredeti desszertek, saláták, pástétomok, és sok minden más. A **REDMOND RMC-M4502E** multicooker-kukta nélkülözhetetlen asszisztens lesz az egészséges életmódot értékelők körében, mivel a multicooker-kukta – ban készült ételek megőrzik a tápanyagokat és nyomelemeket.

Az egyedülálló **„MULTICOOK”** program végtelen gasztronómiai lehetőségeket nyit Ön előtt. Ez lehetővé teszi, a főzési paraméterek önálló beállítását és különböző, a szakácskönyvben vagy az Interneten talált receptek alkalmazását a **REDMOND RMC-M4502E** multicooker-kukta használatakor. Mostantól kezdve Ön kísérletezhet és számos egyedi ételt hozhat létre! A hőmérséklet tartomány az adott program használatakor **40°C és 160°C között**, **20°C lépésmódosítással** állítható. A főzési időbeállítás **5 perctől 12 óra terjedelemig**, **1 perces** (**1 órán** belüli tartományban) és **5 perces** (**1 óránál** hosszabb tartományban) lépésmódosítással használható.

Pihenjen, foglalkozzon fontos dolgaival vagy kedvenc hobbijával, töltse idejét családjával, az ételt pedig Ön helyet elkészíti a **REDMOND RMC-M4502E** multicooker-kukta!

A **REDMOND** multicooker-kukták nagy népszerűségnek örvendenek az egészséges ételt kedvelők körében szerte a világon. A konyhai berendezések funkcióinak teljes sorát magába foglalva, kevés helyet foglal el a házban, valamint a tulajdonosuk idejét takarítják meg. A multicooker-kukta -ban készített ételek bővítik a gyermekételek sorát és meglepően sokszínűvé teszik a diétás táplálkozást.

A készétel melegen tartási funkció (automatikus melegítés)

A főzési program befejeztével a funkció automatikusan bekapcsol és 24 órán keresztül melegen tudja tartani az ételt.

Startidő késleltetési funkció

A startidő késleltetési funkció lehetővé teszi azon időtartomány beállítását, mely után az adott főzési program bekapcsol. Egészséges reggeli, forró ebéd, ínyenc vacsora – mindez időben készül el!

34 PROGRAM | **16** AUTOMATIKUS **PROGRAM** | **18** KÉZI BEÁLLÍTÁSÚ **PROGRAM**

AZ **RMC-M4502E** MULTICOOKER-KUKTA MŰSZAKI LEIRÁSA

- 34 program:
  – 16 automatikus program
  – 18 kézi beállítású program
- „MULTICOOK”: főzési hőmérséklet kiválasztása 40–160°C tartományban
- LED kijelző
- 3D-melegités
- Az edény űrtartalma: 5 L
- Az edény bevonata: DAIKIN® tapadásgátló bevonat
- Készétel hőmérséklet megőrzési funkció (automatikus melegítés) 24 órán keresztül
- Ételmelegítési funkció, 24 órán keresztül
- Startidő késleltetési funkció, 24 órán keresztül, 2 időzítő
- Energiafüggő memória
- Teljesítmény: 860 W
- Feszültség: 220–230 V

FIGYELEM!

ÉTELKÉSZITÉSI UTASITÁSOK ÉS KÖVETELMÉNYEK

E könyv receptjeiben a termékek súlya tisztított és főzéshez teljesen kész állapotban van meghatározva. A pontos arányokat nem véletlenül határozták meg – betartása segít Önnek kiváló eredmények elérésében. Ezen arányok változtatása esetén a főzési idő változhat. A főzési időre kihatással lehetnek a földrajzi terület, a gyártási idő és a termék lehűtöttségének mértéke. Ha az étel nem készült el teljesen, a főzési időt az Ön ízlése szerint növelni kell.

Abban az esetben, ha a főzés ideje alatt kérdése merülne fel, forduljon az adott multicooker-kukta használati útmutató **„Főzési javaslatok”** részéhez. Ebben a részben találhatók a főzési folyamat közben a multicooker-kukta működésénél észlelhető meghibásodások, melyek elégtelen eredményhez vezethetnek, valamint áttekintést kaphat a hibák okairól és megszüntetésük módjáról.

WWW.MULTICOOKER.COM

- Finom ételek terjedelmes recept választéka, beleértve a részletes videó recepteket is
- A **REDMOND** multicooking és más háztartási gép teljes termékválasztéka
- Rengeteg érdekes cikk
- Teljes műszaki dokumentáció, használati utasítás
- Használati javaslatok

www.redmond.company

PL

Multicooker **REDMOND RMC-M4502E** – to innowacyjna technologia, stylowy design w połączeniu z intuicyjnie zrozumiałym interfejsem i wygodą użytkowania. Stworzono go dla osób, które cenią swój czas i prowadzą intensywny i dynamiczny tryb życia. Poszerzona funkcjonalność tego modelu otworzy przed Państwem naprawdę bezgraniczne kulinarne możliwości!

Multicooker **REDMOND RMC-M4502E** zasłużenie zajmie godne miejsce w twojej kuchni. Jest on łatwy w użytkowaniu, a jednocześnie zamienia cały zestaw sprzętu kuchennego: kuchenkę, piekarnik, parowar, wypiekacz do chleba, jogurtownicę, naczynie do przygotowania fondue. W **RMC-M4502E** zrealizowano **16 programów automatycznych i 18 programów konfigurowanych ręcznie**. Ten multicooker z łatwością przyrządzi zarówno klasyczne pierwsze i drugie dania – zupy, kasze, garnirunki, pieczeń, steki, – jak również jogurt, fondue, grzaniec, oryginalne desery, sałatki, pasztety i wiele innych. Multicooker **REDMOND RMC-M4502E** stanie się niezastąpionym pomocnikiem dla osób, które dbają o swoje zdrowie, gdyż potrawy, przygotowane w nim, zachowują wszystkie pożyteczne substancje i mikroelementy.

Unikalny program **«MULTICOOK»** otworzy przed Państwem naprawdę bezgraniczne możliwości kulinarne. Urządzenie pozwala na samodzielne ustawianie parametrów przyrządzania i gotować w multicookerze **REDMOND RMC-M4502E** dania według dowolnego przepisu, znalezionego w książce kucharskiej lub w Internecie. Od tego momentu mogą Państwo eksperymentować i tworzyć mnóstwo unikalnych dań autorskich! Dla danego programu zakres nastawienia temperatury wynosi **60°C–160°C z dokładnością do 20°C**. Zakres ustawienia czasu gotowania – **od 5 minut do 12 godzin** z dokładnością do **1 minuty** (w zakresie do **1 godziny**) lub **do 5 minut** (w zakresie większym, niż **1 godzina**).

Odpoczywaj, zajmuj się ważnymi sprawami lub ulubionym hobby, spędzaj czas z rodziną, a o przygotowanie jedzenia zatroszczy się multicooker **REDMOND RMC-M4502E**!

Multicookery i multicookery-szybkowary firmy **REDMOND** zyskują coraz większą popularność wśród znawców zdrowego odżywiania na całym świecie. Łącząc w sobie funkcje całego szeregu urządzeń kuchennych, pozwalają one zaoszczędzić przestrzeń w domu i czas swoich posiadaczy. Dania gotowane w multicookerze pozwalają również rozszerzyć zestaw posiłków dla dzieci i wprowadzają przyjemne urozmaicenia w Państwa dietetycznym menu.

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne)

Funkcja włącza się automatycznie po zakończeniu działania programu gotowania i może podtrzymywać danie w stanie ciepłym do 24 godzin.

Funkcja opóźnionego startu

Funkcja opóźnionego startu pozwala ustawić zakres czasu, po upływie którego zacznie działać wybrany program gotowania. Pożywne śniadanie, gorący obiad, wykwintna kolacja – wszystko będzie gotowe na czas!

34 PROGRAMY | **16 PROGRAMÓW** AUTOMATYCZNYCH | **18 PROGRAMÓW** RĘCZNEJ KONFIGURACJI

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE MULTICOOKERA **RMC-M4502E**

- 34 programy:
  – 16 programów automatycznych
  – 18 programów ręcznej konfiguracji
- „MULTICOOK”: nastawienie temperatury gotowania w zakresie 40–160°C
- Wyświetlacz LED
- Ogrzewanie 3D (ogrzewanie z każdej strony)
- Pojemność misy: 5 l
- Powłoka misy: non-stick firmy DAIKIN®
- Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych dań (podgrzewanie automatyczne), 24 godziny
- Funkcja odgrzewania potraw, 24 godziny
- Funkcja opóźnionego startu, 24 godziny, 2 minutniki
- Pamięć niezależna od zasilania
- Moc: 860 W
- Napięcie: 220–230 V

UWAGA!

ZALECENIA I WYMAGANIA ODNOŚNIE PROCESU PRZYRZĄDZANIA POTRAW

W przepisach, zawartych w niniejszej książce, podana jest waga składników oczyszczonych i całkowicie przygotowanych do gotowania. Dokładne proporcje podane są nieprzypadkowo – ich przestrzeganie pomoże w osiągnięciu doskonałych rezultatów. Wraz ze zmianą tych wskaźników czas gotowania dań może się zmieniać. Na czas gotowania może mieć wpływ również strefa geograficzna, data produkcji i stopień ochłodzenia produktu. Przy niepełnej gotowości należy zwiększyć czas gotowania dania do niezbędnego według własnego uznania.

Jeżeli podczas przyrządzania pojawią się pytania, wystarczy zajrzeć do rozdziału **„Porady odnośnie gotowania”**, znajdującego się w instrukcji użytkowania dla danego modelu multicookera. W rozdziale tym przytoczone są ogólne błędy, popełniane podczas przyrządzania jedzenia w multicookerze, które czasem mogą doprowadzić do niezadowalającego rezultatu, podane są również możliwe przyczyny ich powstania i warianty usunięcia.

WWW.MULTICOOKER.COM

- Mnóstwo przepisów na smaczne dania, wraz ze szczegółowymi wideo – przepisami
- Cały szereg modeli multicookerów i innego sprzętu AGD **REDMOND**
- Wiele ciekawych artykułów
- Komplet dokumentacji technicznej, instrukcje
- Porady odnośnie użytkowania

www.redmond.company

Multicooker **REDMOND RMC-M4502E** reprezintă tehnologiile inovaționale, are un design expresiv în combinație cu o interfață intuitivă, modernă și ușor de folosit. Aparatul a fost creat pentru toți cei care pun preț pe timpul personal și pentru cei care duc o viață activă și intensă. Funcționalitatea extinsă a acestui model va deschide în fața dumneavoastră o gamă bogată de posibilități culinare!

Multicooker **REDMOND RMC-M4502E** cu siguranță va ocupa un loc de cinste în bucătăria dumneavoastră. Datorită modului simplu de utilizare aparatul înlocuiește cu succes o serie de electrocasnice din bucătărie: aragazul, cuptorul, oala de gătit cu abur, friteuza, aparatul fondue etc. În aparatul multicooker **RMC-M4502E** sunt cuprinse **16 programe automate** și **18 programe manuale**. Multicooker poate prepara cu ușurință nu doar meniurile clasice de felul întâi și doi – supe, garnituri sau fripturi, dar și iaurt, fondue, vin fiert, deserturi originale, salate, pateuri și multe altele. Multicooker **REDMOND RMC-M4502E** va deveni un ajutor de neînlocuit pentru toți cei care se îngrijesc de sănătatea proprie: alimentele preparate în multicooker păstrează toate microelementele și substanțele nutritive.

Programul unic de preparare **”MULTICOOK”** va deschide în fața dumneavoastră o gamă bogată de posibilități culinare. Programul permite setarea manuală a parametrilor de preparare a mâncărurilor și prepararea în multicooker **REDMOND RMC-M4502E** după rețetele pe care le găsiți în Cartea de rețete sau pe Internet. Acum veți putea experimenta și pune în practică orice idei culinare originale! Intervalul de setare a temperaturii în cadrul programului este cuprins între **40°C–160°C cu** pasul de setare **de 20°C**. Intervalul de setare a timpului de preparare este cuprins între **5 minute până la 12 ore** cu pasul de setare **de 1 minut** (pentru intervalul de până **la 1 oră**) sau de **5 minute** (pentru intervalul mai mare **de 1 oră**).

Relaxați-vă, ocupați-vă de problemele importante, acordați mai mult timp familiei și hobby-urilor dumneavoastră, iar grija pentru mâncarea sănătoasă lăsați-o în seama multicooker **REDMOND RMC-M4502E**!

Multicooker şi multicooker – pressure cooker **REDMOND** se bucură de o popularitate tot mai mare în rândul persoanelor din întreaga lume care pun preţ pe o alimentaţie sănătoasă. Aceste aparate cumulează funcţiile mai multor aparate electrocasnice de bucătărie, economisesc nu doar spaţiul din casa dumneavoastră, dar şi timpul personal. Mâncărurile pregătite în multicooker vor diversifica meniul copiilor şi vor aduce o inovaţie plăcută în meniurile dietetice.

Funcția de menținere a temperaturii mâncărurilor gătite (încălzirea automată)

Funcţia se declanşează automat după finalizarea progamului de pregătire şi poate menţine mâncarea caldă până la 24 ore.

Funcția de pornire decalată

Funcţia de pornire decalată permite setarea unui interval de timp după care programul selectat va începe să funcţioneze. Un mic dejun sănătos, o masă caldă de prânz sau o cină delicioasă – toate vor fi gata exact la timp!

34 DE PROGRAME

16 PROGRAME AUTOMATE

18 PROGRAME DE SETARE MANUALĂ

CARACTERISTICI TEHNICE MULTICOOKER **RMC-M4502E**

- 34 de programe:
  – 16 programe automate
  – 18 programe de setare manuală
- ”MULTICOOK”: setarea timpului de pregătire în intervalul 40–160°C
- Ecran cu indicator luminos
- Încălzire 3D
- Volumul castronului: 5 l
- Castron cu înveliș antiaderent ceramic Daikin®
- Funcția de menținere a temperaturii mâncărurilor gătite (încălzirea automată), 24 ore
- Funcția de încălzire a mâncărurilor, 24 ore
- Funcția de pornire decalată, 24 ore, 2 indicatoare de timp
- Funcția de păstrare a memoriei
- Putere: 860 W
- Tensiune: 220–230 W

ATENȚIE!

RECOMANDĂRI ȘI INSTRUCȚIUNI REFERITOARE LA PROCESUL DE PREGĂTIRE A MENIURILOR

În rețetele prezentate în această carte este trecută greutatea produselor gata curățate și pregătite pentru mâncare. Proporţiile exacte nu sunt menţionate întâmplător: respectarea acestora vă va ajuta să obţineţi rezultate extraordinare. Modificarea acestor valori poate influența timpul de pregătire a meniurilor. Perioada de pregătire poate fi influențată și de zona georgrafică, perioada de fabricaţie și gradul de răcire al produsului. În cazul în care mâncarea nu este gata preparată se recomandă mărirea timpului de pregătire în funcție de preferinţele dumneavoastră.

În cazul în care pe parcursul pregătirii apar întrebări, vă recomandăm să consultaţi capitolul **”Recomandări de preparare”** din Instrucțiunile de utilizare pentru acest aparat multicooker. În acest capitol sunt prezentate principalele greșeli care sunt comise în procesul de pregătire a mâncării în multicooker și care pot duce uneori la rezultate nedorite, sunt analizate și posibilele cauze și modalităţile de evitare a eventualelor greșeli.

WWW.MULTICOOKER.COM

- O mulțime de rețete pentru bucate gustoase, inclusiv rețete video detaliate
- Întreaga linie de modele multicooker și alte tipuri de aparate de bucătărie **REDMOND**
- O mulțime de articole interesante
- Toată documentația tehnică, instrucțiuni de utilizare

www.redmond.company

Multifunkčný tlakový hrniec **REDMOND RMC-M4502E** to sú inovatívne technológie, štýlový dizajn v kombinácii s intuitívnym rozhraním a jednoduchým použitím. Bol vytvorený pre tých, ktorí si cenia svoj čas a majú rýchly a dynamický život. Rozšírená funkčnosť tohto modelu otvorí pred vami naozaj nekonečné kulinárske možnosti!

Multifunkčný tlakový hrniec **REDMOND RMC-M4502E** oprávnene zaujme významné miesto vo vašej kuchyni. Vďaka svojej jednoduchosti použitia nahradí celú radu kuchynských spotrebičov: sporák, rúru, parný hrniec, domácu pekáreň, jogurtovač, nádobu na prípravu fondue. **RMC-M4502E** umožňuje využívať **16 automatických programov** a **18 programov s ručným nastavením**. Tento multifunkčný hrniec s ľahkosťou pripravuje ako klasické jedlá a hlavné jedlá – polievky, prílohy, pečené mäso, steaky, tak aj jogurt, fondue, varené víno, originálne dezerty, šaláty, paštéty, popcorn a ďalšie. Multifunkční tlakový hrniec **REDMOND RMC-M4502E** sa stane nenahraditeľným pomocníkom pre tých, ktorí sa starajú o svoje zdravie, pretože v ňom pripravené potraviny si zachovávajú všetky živiny a stopové prvky.

Unikátny program **„MULTICOOK“** otvorí pred vami naozaj neobmedzené kulinárske možnosti. Umožní vám nastaviť vlastné parametre prípravy a pripravovať v multifunkčnom hrnci **REDMOND RMC-M4502E** jedlá podľa ľubovoľných receptov, ktoré nájdete v kuchárskych knihách alebo na internete. Odteraz môžete experimentovať a vytvárať radu jedinečných originálnych jedál! Rozsah nastavení teploty v programu **je 40°C až 160°C** v krokoch **po 20°C**. Nastavenie časového rozsahu prípravy je **od 5 minút do 12 hodín** v krokoch po **1 minúte** (pre interval do **1 hodiny**) alebo po **5 minútach** (pre interval dlhší ako **1 hodina**).

Oddychujte, zaoberajte sa dôležitou činnosťou alebo obľúbeným koníčkom, venujte sa rodine a starosti s prípravou jedla prevezme na seba multifunkčný hrniec **REDMOND RMC-M4502E**!

Multifunkčné hrnce a multifunkčné tlakové hrnce **REDMOND** si získavajú stále väčšiu popularitu medzi milovníkmi zdravej výživy po celom svete. Spojením funkcií celej rady kuchynských spotrebičov šetria priestor v dome a osobný čas svojich majiteľov. Jedlá pripravené v multifunkčnom hrnci taktiež rozširujú detský jedalníček a prinesú príjemnú pestrosť do vášho diétneho menu.

Funkcia udržiavania teploty hotových jedál (automatické zohrievanie)

Táto funkcia sa aktivuje automaticky na konci programu prípravy jedla a umožňuje udržiavať jedlo teplým až 24 hodín.

Funkcia odloženého štartu

Funkcia odloženého štartu umožňuje zadať časové rozpätie, po uplynutí ktorého sa zapne zvolený program prípravy jedla. Zdravé raňajky, teplý obed, gurmánska večera - všetko bude pripravené presne načas!

34 PROGRAMOV | **16** AUTOMATICKÝCH **PROGRAMOV** | **18 PROGRAMOV** S RUČNÝM NASTAVENÍM

TECHNICKÉ VLASTNOSTI MULTIFUNKČNÉHO HRNCA **RMC-M4502E**

- 34 programov:
  – 16 automatických programov
  – 18 programov s ručným nastavením
- „MULTICOOK“: voľba teploty prípravy jedál v rozpätí 40 až 160°C
- LCD displej
- 3D-zohrievanie
- Kapacita nádoby: 5 l
- Nepriľnavý povrch nádoby DAIKIN®
- Funkcia udržiavania teploty hotových jedál (automatické zohrievanie), až 24 hodín
- Funkcia zohrievania jedál, 24 hodín
- Funkcia odloženého štartu, do 24 hodín, 2 časové spínače
- Výkon: 860 W
- Napätie: 220–230 V

UPOZORNENIE!

POKYNY A POŽIADAVKY NA PROCES PRÍPRAVY JEDÁL

V receptoch v tejto knihe je uvedená hmotnosť očistených a úplne pripravených potravín. Presné pomery nie sú uvedené náhodne – ich dodržiavanie vám pomôže dosiahnuť vynikajúce výsledky. Pri zmene týchto hodnôt sa môže meniť doba prípravy jedál. Dobu prípravy jedál taktiež môže ovplyvniť zemepisná zóna, doba výroby a stupeň ochladenia výrobku. Pri neúplnom dovarení jedla je nutné zvýšiť požadovanú dobu prípravy podľa vašej chuti.

Ak počas prípravy vzniknú nejaké otázky, pozrite si časť **„Rady k príprave jedál"** návodu na použitie tohto multifunkčného tlakového hrnca. V tejto časti sú popísané základné chyby, ktoré vznikajú pri príprave jedál v multifunkčnom hrnci, ktoré niekedy môžu priviesť k neuspokojivým výsledkom, a taktiež sú tu uvedené možné príčiny ich vzniku a spôsoby ich odstránenia.

WWW.MULTICOOKER.COM

- Množství chutných jídel, včetně podrobných videoreceptů
- Úplná modelová řada multifunkčních hrnců a dalších domácích spotřebičů **REDMOND**
- Množství zajímavých článků
- Kompletní technická dokumentace, návod
- Návod na použití

www.redmond.company

Salads and Appetizers

recipe 1

Prawn and tomato salad

recipe 2

Warm prawn salad

recipe 3

Prawns with cheese

recipe 4

Cold pork

recipe 5

Meat roll

recipe 6

Homemade sausages

recipe 7

Chicken liver pate

recipe 8

Pork souffle

Porridges

recipe 9

Oatmeal

recipe 10

Rice cereal

recipe 11

Cornmeal cereal

recipe 12

Pumpkin in cream

recipe 13

Cream of wheat

Soups

recipe 14

Light vegetable soup

recipe 15

Mushroom soup

recipe 16

Tomato soup

recipe 17

Pork soup

recipe 18

Smoked ribs and cheese soup

recipe 19

White bean soup

recipe 20

Cream of spinach soup

recipe 21

Cream of vegetable soup

recipe 22

Cream of pumpkin soup

recipe 23

Cream of salmon soup

Main Course

recipe 24

Fried chicken

recipe 25

Herb marinated chicken

recipe 26

Chicken in cream sauce

recipe 27

Cheese stuffed chicken cutlets

recipe 28

Chicken calamari rice

recipe 29

Turkey with cheese

recipe 30

Fried turkey with barbecue sauce

recipe 31

Pork chops

recipe 32

Pork with cheese

recipe 33

Pork in cream sauce

recipe 34

Pork shank

recipe 35

Spinach
and tomato pork

recipe 36

Pork nuggets
on a stick

recipe 37

Pork ragout

recipe 38

Beef steak

recipe 39

Beef stew with
steamed potatoes

recipe 40

Home–style goulash

recipe 41

Mexican style beef

recipe 42

Lamb stew

recipe 43

Assorted meats

recipe 44

Assorted fish

recipe 45

Trout steak

recipe 46

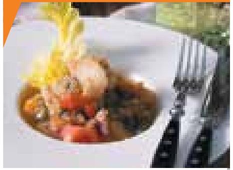
Cheese stuffed trout

recipe 47

Trout in foil

recipe 48

Trout in sour cream

recipe 49

Mediterranean style
goulash

recipe 50

Stuffed calamari

recipe 51

Seafood paella

recipe 52

Seafood risotto

recipe 53

Vegetable stew

recipe 54

Omelette

recipe 55

Eggs with bacon and tomato

recipe 56

Stuffed eggplant with walnuts

recipe 57

Stuffed eggplant with mince beef

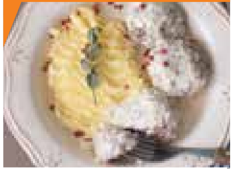
recipe 58

Stuffed bell peppers

recipe 59

Creamy white bean and bacon

recipe 60



Meatballs in sour cream sauce

recipe 61

Beef fettuccine

recipe 62

Ravioli

recipe 63

Lasagna

Side Dishes

recipe 64

Mashed potatoes

recipe 65

Potatoes with champignons

recipe 66

Cheesy potatoes and green beans

recipe 67

Red Beans

recipe 68

Vegetable rice

recipe 69

Vegetable stew

Steamed Dishes

recipe 70

Steamed vegetables

recipe 71

Steamed cutlets with rice

recipe 72

Steamed tilapia with vegetables

recipe 73

Steamed salmon with potatoes

recipe 74

Salmon with crispy nut crust

Bread

recipe 75

White bread

recipe 76

Cornbread

recipe 77

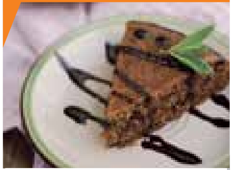
Oat bread

Pastry

recipe 78

Traditional cake

recipe 79



Chocolate cake

recipe 80

Apple cake

recipe 81

Baked cottage cheese pudding

recipe 82

Potato baked pudding with mushrooms

recipe 83

Cottage cheese cake

recipe 84

Fish pie

recipe 85

Seafood pizza

recipe 86

Four cheese pizza

Desserts

recipe 87

Catalan cream

recipe 88

Cheesecake

recipe 89

Chocolate panna cotta

recipe 90

Chocolate orange mousse

recipe 91

Orange jam

recipe 92

Baked apples stuffed with nuts

Fondue

recipe 93

Chocolate fondue

recipe 94

Cheese fondue

Cultured Milk Products

recipe 95

Cottage cheese

recipe 96

Homemade cheese

recipe 97

Cream cheese

recipe 98

Mascarpone cheese

Drinks

recipe 99

Berry drink

recipe 100

Mulled wine

Prawn and tomato salad

INGREDIENTS:

Tomatoes — 100 g
Cucumber — 100 g
Lettuce leaves — 70 g
Tiger prawns — 60 g
Hard cheese — 50 g
Olive oil — 30 ml
Soy sauce – 15 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut cheese and vegetables into small cubes, rip lettuce leaves by hand. Pour oil (10 ml) into the bowl and add prawns. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **100°C** and the time of **15 minutes**. 2 minutes before the end of the program add soy sauce and cook until the program finishes. Let prawns cool down. Mix with vegetables, cheese, and salad leaves. Season with salt, spices, and olive oil (20 ml).

CZ Salát „Jemný“

INGREDIENCE:

Rajčata – 100 g
Okurky – 100 g
Hlávkový salát – 70 g
Tygří krevety loupané – 60 g
Tvrdý sýr – 50 g
Olivový olej – 30 ml
Sójová omáčka – 15 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Zeleninu a sýr nakrájejte na drobné kostky, hlávkový salát natrhejte rukou. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej (10 ml) a vložte do ní krevety. Nastavte režim **„MULTICOOK”**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **15 minut**. 2 minuty před ukončením programu přidejte sójovou omáčku a všechno promíchejte. Vařte až do ukončení programu. Hotové krevety nechte vychladnout, potom smíchejte se zeleninou, sýrem a listy salátu, posypte solí a kořením, přidejte olivový olej (20 ml).

GR Σαλάτα «Τρυφερή»

ΥΛΙΚΑ:

Τομάτες – 100 γρ
Αγγούρια – 100 γρ
Μαρούλι – 70 γρ
Γαρίδες καθαρισμένες – 60 γρ
Σκληρό τυρί – 50 γρ
Ελαιόλαδο – 30 ml
Σάλτσα σόγιας – 15 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε σε κύβους τα λαχανικά και το τυρί. Το μαρούλι το κόβουμε με τα χέρια. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε το λάδι (10 ml) και τις γαρίδες. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **15 λεπτά**. 2 λεπτά πριν από το τέλος του προγράμματος προσθέτουμε τη σάλτσα σόγιας και ανακατεύουμε καλά. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Αφήνουμε τις έτοιμες γαρίδες να κρυώσουν, ανακατεύουμε με τα λαχανικά, το τυρί και το μαρούλι, πασπαλίζουμε με το αλάτι και τα μπαχαρικά και περιχύνουμε με το ελαιόλαδο (20 ml).

HU „Finom” saláta

HOZZÁVALÓK:

Paradicsom – 100 g
Uborka – 100 g
Salátalevél – 70 g
Tigris garnélarák, tisztított – 60 g
Sajt – 50 g
Oliva olaj – 30 ml
Szója szósz – 15 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A zöldségeket és a sajtot apró kockára vágjuk, a salátaleveleket kézzel összeszaggatjuk. A multicooker-kukta edényébe olajat töltünk (10 ml) és belerakjuk a garnélarákokat. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** üzemmódot, **100°C** hőmérsékletre, elkészítési idő **15 perc**. 2 perccel a főzési folyamat befejezte előtt, hozzáadjuk a szójaszószt és összekeverjük. Az üzemmód befejeztéig készítjük. A kész garnélarákokat kihűtjük, majd összekeverjük a zöldségekkel, sajttal és salátalevelekkel, megsózzuk és fűszerezzük, megöntözzük olíva olajjal (20 ml).

RO Salata „Delicat”

INGREDIENTE:

Roşii – 100 g
Castraveţi – 100 g
Salată verde – 70 g
Creveţi tigraţi curăţaţi – 60 g
Caşcaval – 50 g
Ulei de măsline – 30 ml
Sos de soia – 15 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Legumele şi caşcavalul se taie cubuleţe, frunzele de salată verde se rup bucăţi. Separat în castronul multicooker se toarnă uleiul (10 ml) după care se toarnă şi creveţii. Setaţi programul **„MULTICOOK”** şi temperatura de **100°C** cu timpul de preparare de **15 minute**. Cu 2 minute înainte de finalizarea programului se adaugă sosul de soia şi se amestecă. A se prepara până la finalizarea programului. Creveţii gata preparaţi se lasă la răcit, după care se amestecă cu legumele, caşcavalul şi frunzele de salată, se sărează şi se condimentează, se stropesc cu ulei de măsline (20 ml).

PL Sałatka „Delikatna”

SKŁADNIKI:

Pomidory – 100 g
Ogórki – 100 g
Liście sałaty – 70 g
Krewetki tygrysie oczyszczone – 60 g
Ser twardy – 50 g
Oliwa – 30 ml
Sos sojowy – 15 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Warzywa pokroić w drobną kostkę, liście sałaty podrzeć rękami. Do misy multicookera wlać oliwę (10 ml) i włożyć krewetki. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **15 minut**. 2 minuty przed zakończeniem gotowania dodać sos sojowy i zamieszać. Gotować do zakończenia programu. Gotowe krewetki ostudzić, następnie zmieszać z warzywami, serem i liśćmi sałaty, posypać solą i przyprawami, zaprawić oliwą (20 ml).

SK Šalát „Nežný“

SUROVINY:

Paradajky – 100 g
Uhorky – 100 g
Listový šalát – 70 g
Tigrie krevety lúpané – 60 g
Tvrdý syr – 50 g
Olivový olej – 30 ml
Sójová omáčka – 15 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Zeleninu a syr nakrájame na kocky, listový šalát natrháme. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej (10 ml) a vložíme doň krevety. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **15 minút**. Pridáme sójovú omáčku 2 minúty pred ukončením režimu , premiešame. Pripravujeme , až kým neskončí režim. Hotové krevety necháme vychladnúť, potom zmiešame s ostatnými ingredienciami a pridáme soľ, korenie a olivový olej (20 ml).

Salads and Appetizers
recipe 2

Warm prawn salad

INGREDIENTS:

Tiger prawns (peeled) – 100 g
Zucchini – 80 g
Cherry tomatoes – 80 g
Avocado – 80 g
Lettuce leaves – 20 g
Fresh red basil – 5 g
Ginger root – 2 g
Vegetable oil – 30 ml
Olive oil – 10 ml

DIRECTIONS

Cut zucchini into 0.5 cm cubes, avocado into 1 cm cubes. Grate ginger. Cut tomatoes into halves, chop basil, and rip lettuce leaves by hand. Combine avocado, tomatoes, and lettuce leaves in a separate container; add ginger, basil, olive oil, and mix. Pour vegetable oil into the bowl and add prawns. Select **"FRY"** – **"Fish"**. Set the time of **5 minutes**. Stir-fry with an open lid for 1 minute and add zucchini. Top salad leaves with prawns and zucchini. Serve warm.

CZ Teplý krevetový salát

INGREDIENCE:

Tygří krevety loupané – 100 g
Cukety – 80 g
Cherry rajčata – 80 g
Avokádo – 80 g
Hlávkový salát – 20 g
Bazalka červená čerstvá – 5 g
Zázvor (kořen) – 2 g
Slunečnicový olej – 30 ml
Olivový olej – 10 ml

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Cukety nakrájejte na 0,5 cm kostičky. Avokádo nakrájejte na 1 cm kostičky, na jemném struhadle nastrouhejte kořen zázvoru, cherry rajčata nakrájejte na půlky, bazalku nasekejte nožem, hlávkový salát natrhejte rukou. Ve zvláštní misce smíchejte avokádo a rajčata, hlávkový salát, zázvor, bazalku, přidejte nastrouhaný zázvor, bazalku, olivový olej a všechno promíchejte. Do misky multifunkčního hrnce nalijte slunečnicový olej, vložte do ní v jedné vrstvě krevety a cukety. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Fish"**, dobu vaření **5 minut**. Smažte až do ukončení programu při otevřeném víku, cukety a krevety pravidelně obracejte. Na salátovou směs položte dokola cukety a ozdobte krevetami. Při servírování musí být cukety a krevety teplé.

GR Ζεστή σαλάτα με γαρίδες

ΥΛΙΚΑ:

Γαρίδες καθαρισμένες – 100 γρ
Κολοκυθάκια – 80 γρ
Ντοματίνια – 80 γρ
Αβοκάντο – 80 γρ
Μαρούλι – 20 γρ
Φρέσκος κόκκινος βασιλικός – 5 γρ
Τζίντζερ (πιπερόριζα) – 2 γρ
Ηλιέλαιο – 30 ml
Ελαιόλαδο – 10 ml

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε σε κύβους 0,5 εκατοστά τα κολοκυθάκια και το αβοκάντο κόβουμε σε κύβους 1 εκατοστό. Την πιπερόριζα την τρίβουμε σε ψηλό τρίφτη. Κόβουμε στη μέση τα ντοματίνια. Το βασιλικό το κόβουμε με μαχαίρι, το μαρούλι με τα χέρια. Ανακατεύουμε το αβοκάντο, τα ντοματίνια, το μαρούλι, την πιπερόριζα, το βασιλικό, το ελαιόλαδο. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε το ηλιέλαιο, βάζουμε τις γαρίδες και τα κολοκυθάκια σε ένα στρώμα. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Fish»**, χρόνος μαγειρέματος **5 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος, με ανοικτό καπάκι, ανακατεύοντας κάπου-κάπου τα κολοκυθάκια και τις γαρίδες. Στο μείγμα της σαλάτας τοποθετούμε τα κολοκυθάκια κυκλικά και διακοσμούμε με τις γαρίδες. Τα κολοκυθάκια και οι γαρίδες πρέπει να είναι ζεστές κατά το σερβίρισμα.

HU Meleg garnélarák saláta

HOZZÁVALÓK:

Tigris garnélarák, tisztított – 100 g
Cukkini – 80 g
Cseresznye paradicsom – 80 g
Avokádó – 80 g
Salátalevél – 20 g
Vörös friss bazsalikom – 5 g
Gyömbér (gyökér) – 2 g
Napraforgóolaj – 30 ml
Oliva olaj – 10 ml

ELKÉSZITÉS

A cukkinit 0,5 cm-es kockákra vágjuk. Az avokádót 1 cm-es kockákra vágjuk, a gyömbérgyökeret aprólyukú reszelőn lereszeljük, a cseresznye paradicsomokat félbe vágjuk, a bazsalikomot összevagdaljuk, a salátaleveleket pedig kézzel összeszaggatjuk. Külön edényben keverjük össze az avokádót, paradicsomot, salátaleveleket, gyömbért, bazsalikomot és Oliva olajat. A multicooker-kukta edényébe töltsünk napraforgó olajat, rakjuk bele a garnélarákokat és cukkinit. Állítsuk be a **„FRY”** üzemmódot, az élelmiszer megnevezése – **„Fish”**, elkészítési idő **5 perc**. Nyitott fedőnél, időközönként megforgatva a cukkinit és a garnélarákokat, az üzemmód befejeztéig készítjük. A salátakeverékre körbe rakjuk ki a cukkinit és díszítsük garnélarákokkal. Tálaláskor a cukkini és a garnélarákok melegek kell, hogy legyenek.

RO Salată caldă de creveţi

INGREDIENTE:

Creveţi tigraţi curăţaţi – 100 g
Dovlecel – 80 g
Roşii cherry – 80 g
Avocado – 80 g
Salată verde – 20 g
Busuioc roşu proaspăt – 5 g
Ghimbir (rădăcină) – 2 g
Ulei de floarea soarelui – 30 ml
Ulei de măsline – 10 ml

MOD DE PREPARARE

Dovlecelul se taie cubuleţe de 0,5 cm. Fructul de avocado se taie cubuleţe de 1 cm, iar rădăcina de ghimbir se trece prin răzătoare mică. Roşiile cherry se taie jumătăţi, busuiocul se toacă mărunt din cuţit iar frunzele de salată se rup bucăţi. Separat se amestecă avocado, roşiile, salata verde, ghimbirul ras, busuiocul şi uleiul de măsline. Separat în castronul multicooker se toarnă uleiul, iar creveţii şi dovlecelul se aşează într-un singur strat. Setaţi regimul **„FRY”**, tipul produsului **„Fish”** şi timpul de pregătire – **5 minute**. Se prepară până la finalizarea programului cu capacul ridicat, întorcând periodic creveţii şi dovlecelul. Peste amestecul de salată pe margine se aşează frumos dovlecelul, iar deasupra se decorează cu creveţi. La servirea salatei creveţii şi dovlecelul trebuie să fie calzi.

PL Ciepła sałatka z krewetkami

SKŁADNIKI:

Krewetki tygrysie oczyszczone – 100 g
Cukinia – 80 g
Pomidory cherry – 80 g
Awokado – 80 g
Liście sałaty – 20 g
Bazylia czerwona świeża – 5 g
Korzeń imbiru – 2 g
Olej słonecznikowy – 30 ml
Oliwa – 10 ml

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Cukinię pokroić w kostkę o wielkości 0,5 cm. Awokado pokroić w kostkę o wielkości 1 cm, imbir utrzeć na drobnej tarce, pomidory cherry rozciąć na pół, bazylię posiekać nożem, liście sałaty podrzeć rękami. W oddzielnym naczyniu zmieszać awokado, pomidory, liście sałaty, dodać tarty korzeń imbiru, bazylię, oliwę i zmieszać. Do misy multicookera wlać olej słonecznikowy, ułożyć w jedną warstwę krewetki i cukinię. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Fish”**, czas smażenia **5 minut**. Smażyć do zakończenia programu przy otwartej pokrywie, co pewien czas obracając cukinię i krewetki. Na mieszankę sałatową ułożyć w kształcie koła cukinię i przybrać krewetkami. W momencie podania na stół cukinia i krewetki powinny być ciepłe.

SK Teplý šalát s krevetami

SUROVINY:

Tigrie krevety lúpané – 100 g
Cuketa – 80 g
Cherry paradajky – 80 g
Avokádo – 80 g
Listový šalát – 20 g
Čerstvá červená bazalka – 5 g
Zázvor (koreň) – 2 g
Olej – 30 ml
Olivový olej – 10 ml

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Cuketu nakrájame na kocky veľkosti 0,5 cm. Avokádo nakrájame na kocky veľkosti 1 cm, zázvor najemno nastrúhame, cherry paradajky rozkrojíme na polovice, bazalku nasekáme nožom, listový šalát natrháme. Avokádo, paradajky, listový šalát, zázvor, bazalku a olivový olej zmiešame v zvláštnej nádobe. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme slnečnicový olej a vložíme doň krevety a cuketu. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Fish”**, doba prípravy je **5 minút**. Pripravujeme za občasného otáčania kreviet a cukety pri otvorenom vieku, až kým režim neskončí. Na šalát poukladáme cuketu a ozdobíme krevetami. Pri podávaní majú byť krevety teplé.

Salads and Appetizers
recipe 3

Prawns with cheese

INGREDIENTS:

Prawns (peeled) – 200 g
Tomatoes – 125 g
Hard cheese – 100 g
Tomato puree – 70 g
Onion – 50 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Grate cheese. Chop tomatoes and onion into 0.5–1 cm cubes. Place ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **100°C** and time of **7 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Krevety se sýrem

INGREDIENCE:

Tygří krevety loupané – 200 g
Rajčata – 125 g
Tvrdý sýr – 100 g
Rajský protlak – 70 g
Cibule – 50 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Sýr nastrouhejte na hrubém struhadle, rajčata a cibuli nakrájejte na 0,5–1 cm kostičky. Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce a promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **7 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Γαρίδες με τυρί

ΥΛΙΚΑ:

Γαρίδες καθαρισμένες – 200 γρ
Ντομάτες – 125 γρ
Σκληρό τυρί – 100 γρ
Πάστα ντομάτας – 70 γρ
Κρεμμύδι – 50 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τρίβουμε σε χονδρό τρίφτη το τυρί. Κόβουμε σε κύβους 0,5–1 εκατοστά τις ντομάτες και το κρεμμύδι. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους όλα τα υλικά και ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **7 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Sajtos garnélarák

HOZZÁVALÓK:

Tigris garnélarák, tisztított – 200 g
Paradicsom – 125 g
Sajt – 100 g
Paradicsom püré – 70 g
Vöröshagyma – 50 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A sajtot nagylyukú reszelőn megreszeljük, a paradicsomot és a vöröshagymát 0,5–1 cm-es kockákra vágjuk. A hozzávalókat a multicooker-kukta edényébe rakjuk, összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** üzemmódot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **7 perc**. Az üzemmód befejeztéig készítjük.

RO Creveţi cu caşcaval

INGREDIENTE:

Creveţi tigraţi curăţaţi – 200 g
Roşii – 125 g
Caşcaval – 100 g
Pastă de tomate – 70 g
Ceapă – 50 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Se rade caşcavalul prin răzătoarea mare, roşiile şi ceapa se taie cubuleţe de 0,5–1 cm. Creveţii, legumele şi pasta de roşii, sarea şi condimentele se toarnă în castronul multicooker şi se amestecă. Se închide capacul. Setaţi regimul **„MULTICOOK”**, temperatura de **100°C** şi timpul de pregătire: **7 minute**. Se prepară până la finalizarea programului.

PL Krewetki pod serem

SKŁADNIKI:

Krewetki tygrysie oczyszczone – 200 g
Pomidory – 125 g
Ser twardy – 100 g
Pasta pomidorowa – 70 g
Cebula – 50 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Ser utrzeć na grubej tarce, pomidory i cebulę pokroić w kostkę o wielkości 0,5–1 cm. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **7 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Krevety so syrom

SUROVINY:

Tigrie krevety lúpané – 200 g
Paradajky – 125 g
Tvrdý syr – 100 g
Paradajkový pretlak – 70 g
Cibuľa – 50 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Syr nastrúhame nahrubo, paradajky a cibuľu nakrájame na kocky veľkosti 0,5–1 cm. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **7 minút**. Pripravujeme, až kým neskončí režim.

Cold pork

INGREDIENTS:

Pork (neck) — 700 g
Garlic — 6 g
Ground ginger — 1 g
Ground coriander — 1 g
Basil — 1 g
Olive oil — 30 ml
Water — 200 ml
Salt

DIRECTIONS

Combine olive oil with salt and spices. Rub meat with the mixture and let marinate in the fridge for 4–8 hours. Place meat inside the bowl. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **160°C** and time of **10 minutes**. Roast with an open lid until brown on all sides. Press **"Keep Warm/Cancel"**. Add water. Close the lid and select **"STEW"**. Set the time of **2 hours**. Cook until the program finishes.

CZ Vepřová pečeně

INGREDIENCE:

Vepřové maso (krkovička) – 700 g
Olivový olej – 30 ml
Česnek – 6 g
Zázvor mletý – 1 g
Koriandr mletý – 1 g
Bazalka – 1 g
Voda – 200 ml
Sůl

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Smíchejte olivový olej, sůl a koření, pak touto směsí potřete maso, udělejte do něj zářezy a vsuňte do nich plátky slaniny, prošpikuje stroužky česneku a nechte marinovat v ledničce 4 až 8 hodin. Potom maso vložte do misky multifunkčního hrnce. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **160°C**, dobu vaření **10 minut**. Smažte maso při otevřeném víku a pravidelně ho obracejte až do ukončení programu. Stiskněte tlačítko **„Keep Warm/Cancel"**. Do misky multifunkčního hrnce přidejte vodu. Zavřete víko, nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **2 hodiny**, duste až do ukončení programu.

GR Χοιρινό

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό (λαιμός) – 700 γρ
Ελαιόλαδο – 30 ml
Σκόρδο – 6 γρ
Πιπερόριζα τριμμένη – 1 γρ
Κολίανδρο τριμμένο – 1 γρ
Βασιλικός – 1 γρ
Νερό – 200 ml
Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, το αλάτι και τα μπαχαρικά. Αλείφουμε το κρέας με το μείγμα . Ανοίγουμε μικρές τρύπες στο κρέας και βάζουμε μέσα το σκόρδο. Αφήνουμε να μαριναριστεί στο ψυγείο για 4–8 ώρες. Βάζουμε το κρέας στο μπολ του πολυσκεύους. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **160°C**, χρόνος μαγειρέματος **10 λεπτά**. Τηγανίζουμε το κρέας, γυρίζοντάς το κάπου-κάπου, με ανοικτό καπάκι, μέχρι να τελειώσει το πρόγραμμα. Πατάμε το κουμπί **«Keep Warm/Cancel»**. Βάζουμε το νερό στο μπολ του πολυσκεύους. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος 2 ώρες. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρώσει το πρόγραμμα.

HU Hideg főtt sertéshús

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús (nyaki rész) – 700 g
Oliva olaj – 30 ml
Fokhagyma – 6 g
Őrölt gyömbér – 1 g
Őrölt koriander – 1 g
Bazsalikom – 1 g
Viz – 200 ml
Só

ELKÉSZITÉS

Az olíva olajat, sót és fűszereket összekeverjük. Kenjük be a húst a keverékkel, vagdaljuk be a húst és nyomjuk bele a fokhagyma gerezdeket, hűtőszekrényben pácoljuk 4–8 órán keresztül. Ezután a húst a multicooker-kukta edényébe helyezzük. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** üzemmódot, hőmérséklet **160°C**, elkészítési idő **10 perc**. A húst, nyitott fedőnél, folyamatosan forgatva sütjük az adott üzemmód befejeztéig. Nyomjuk meg a **„Keep Warm/Cancel”** gombot. A multicooker-kukta edényébe töltsünk vizet. Zárjuk le a fedelet, állítsuk be a **„STEW”** programot, elkészítési idő **2 óra**, a program befejeztéig készítjük.

RO Şuncă fiartă

INGREDIENTE:

Ceafă de porc – 700 g
Ulei de măsline – 30 ml
Usturoi – 6 g
Ghimbir măcinat – 1 g
Coriandru măcinat – 1 g
Busuioc – 1 g
Apă – 200 ml
Sare

MOD DE PREPARARE

Se amestecă uleiul, sarea şi condimentele. Cu acest amestec se freacă ceafa de porc, se înţeapă pe alocuri şi se împănează cu căţei de usturoi, după care se lasă la marinat la frigider timp de 4–8 ore. Carnea astfel pregătită se aşează în castonul multicooker. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **160°C** şi timpul de pregătire: **10 minute**. Carnea se prăjeşte cu capacul ridicat, se întoarce pe cealaltă parte. A se prepara până la finalizarea programului. Apăsaţi butonul **„Keep Warm/Cancel”**. Turnaţi apă în castronul multicooker, închideţi capacul, setaţi programul **„STEW”**, timpul de pregătire: **2 ore**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Pieczeń wieprzowa

SKŁADNIKI:

Wieprzowina (karkówka) – 700 g
Oliwa – 30 ml
Czosnek – 6 g
Imbir mielony – 1 g
Kolendra mielona – 1 g
Bazylia – 1 g
Woda – 200 ml
Sól

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Oliwę, sól i przyprawy zmieszać. Otrzymaną mieszaniną natrzeć mięso, nożem zrobić w nim nadcięcia, naszpikować ząbkami czosnku i zostawić marynować się w lodówce na 4–8 godzin. Następnie mięso włożyć do misy multicookera. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę 160°C, czas gotowania 10 minut. Obsmażać mięso przy otwartej pokrywie do zakończenia programu, co pewien czas obracając. Nacisnąć przycisk **„Keep Warm/Cancel”**. Do misy multicookera wlać wodę. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW”**, czas duszenia 2 godziny, gotować do zakończenia programu.

SK Ovar

SUROVINY:

Bravčové mäso (krkovička) – 700 g
Olivový olej – 30 ml
Cesnak – 6 g
Zázvor mletý – 1 g
Koriander mletý – 1 g
Bazalka – 1 g
Voda – 200 ml
Soľ

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Olivový olej, soľ a korenie zmiešame. Natrieme mäso touto zmesou, urobíme zárezy, prešpikujeme cesnakom a necháme marinovať v chladničke na 4–8 hodín. Potom vložíme do nádoby multifunkčného hrnca. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **160°C**, doba prípravy je **10 minút**. Smažíme mäso za občasného otáčania pri otvorenom veku, až kým neskončí režim. Stlačíme tlačidlo **„Keep Warm/Cancel”**. Do nádoby multifunkčného hrnca pridáme vodu. Zavrieme veko, nastavíme režim **„STEW”**, doba prípravy je **2 hodiny**, pripravujeme až kým neskončí režim.

Meat roll

INGREDIENTS:

Pork (fillet) – 450 g
Mushroom – 50 g
Onion – 50 g
Butter – 20 g
Vegetable oil – 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut pork into 2–2,5 cm steaks, and beat until 0.5 cm thin. Chop mushrooms and onion, mix with butter, salt, and spices. Put mushroom stuffing on the side of each steak and roll. Grease the bowl with vegetable oil, and put in the meat rolls, seam side down. Close the lid. Select **“FRY”** – **“Meat”**. Set the time of **15 minutes**. 10 minutes before the end of the program, open the lid and turn the rolls over. Close the lid and cook until the program finishes.

CZ Masový závin „Moskevský“

INGREDIENCE:

Vepřové maso (pečeně) – 450 g
Čerstvé žampiony – 50 g
Cibule – 50 g
Máslo – 20 g
Olej – 20 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vepřovou pečeni nakrájejte na 2–2,5 cm tlusté plátky a naklepejte na tloušťku 0,5 cm. Houby a cibuli rozkrojte nožem na půlky, smíchejte s máslem, solí a kořením. Na každý plátek co nejblíž k okraji položte dávku náplně a zabalte do tvaru závinu. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem, uložte na dno záviny švem dolů. Zavřete víko. Nastavte program **„FRY”**, zadejte druh potravin **„Meat”**, dobu vaření **15 minut**. 10 minut před ukončením programu obraťte záviny. Smažte až do ukončení programu.

GR Ρολό «Μοσχοβίτικο»

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό (φιλέτο) – 450 γρ
Μανιτάρια φρέσκα – 50 γρ
Κρεμμύδι – 50 γρ
Βούτυρο – 20 γρ
Λάδι – 20 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το χοιρινό σε μπριζόλες πάχους 2–2,5εκατοστά.Χτυπάμε μέχρι να γίνουν 0,5 εκατοστά. Ψιλοκόβουμε τα μανιτάρια και το κρεμμύδι, ανακατεύουμε με το βούτυρο, το αλάτι και τα μπαχαρικά. Σε κάθε μπριζόλα βάζουμε από μια μερίδα της γέμισης και τυλίγουμε σε ρολό. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το λάδι και βάζουμε μέσα τα ρολά με το κλείσιμο προς τα κάτω. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **15 λεπτά**. 10 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος γυρίζουμε τα ρολά. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρώσει το πρόγραμμα.

HU „Moszkvai” hústekercs

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús (filé) – 450 g
Friss csiperkegomba – 50 g
Vöröshagyma – 50 g
Vaj – 20 g
Növényi olaj – 20 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A sertéshúst 2–2,5 cm-es vastagságú steakekre vágjuk, 0,5 cm-es vastagságig klopfoljuk. A gombát és a hagymát késsel felaprítjuk és összekeverjük a vajjal, sóval és fűszerekkel. Minden steak szélére egy adag tölteléket teszünk és tekercseket készítünk. A multicooker-kukta edénye belsejét kikenjük olajjal, a tekercseket varrattal lefelé az edény aljára helyezzük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„FRY”** üzemmódot, az élelmiszer megnevezése **„Meat”**, elkészítési idő **15 perc**. 10 perccel a főzési idő befejezte előtt, a hústekercseket megforgatjuk. A program befejeztéig készítjük.

RO Ruladă „Moscova”

INGREDIENTE:

Muşchi file de porc – 450 g
Ciuperci champignon proaspete – 50 g
Ceapă – 50 g
Unt – 20 g
Ulei – 20 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Muşchiul file se taie făşii de 2–2,5 cm grosime şi se bat până ajung la 0,5 cm. Ciupercile şi ceapa se taie mărunt in cuţit, se amestecă cu untul, sarea şi condimentele. Pe fiecare făşie se întinde câte o porţie de umplutură şi se rulează uşor. Castronul multicooker se unge cu unt după care se aşează ruladele cu îmbinarea în jos. Se închide capacul. Setaţi regimul **„FRY”**, tipul produsului **„Meat”** şi timpul de pregătire: **15 minute**. Cu 10 minute înainte de finalizare ruladele se întorc pe cealaltă parte. A se prăji până la finalizarea programului.

PL Rolada „moskiewska”

SKŁADNIKI:

Wieprzowina (polędwica) – 450 g
Pieczarki świeże – 50 g
Cebula – 50 g
Masło śmietankowe – 20 g
Olej roślinny – 20 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Wieprzowinę pokroić na steki o grubości 2–2,5 cm, rozbić do grubości 0,5 cm. Grzyby i cebulę posiekać nożem, zmieszać z masłem, solą i przyprawami. Na każdy stek położyć porcję nadzienia i zawinąć w roladę. Misa multicookera nasmarować olejem roślinnym, położyć na dno rolady szwem do dołu. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Meat”**, czas smażenia **15 minut**. 10 minut przed zakończeniem smażenia przewrócić rolady. Smażyć do zakończenia programu.

SK Moskovský závin

SUROVINY:

Bravčové mäso (panenka) – 450 g
Šampiňóny čerstvé – 50 g
Cibuľa – 50 g
Maslo – 20 g
Olej – 20 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Bravčové panenku nakrájame na steaky na hrúbku 2–2,5 cm, naklepeme na hrúbku 0,5 cm. Hríby a cibuľu nakrájame nožom, zmiešame s maslom, soľou a korením. Na každý steak položíme plnku a zatočíme do závinu. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme olejom, na dno vložíme záviny švom dole. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Meat”**, doba prípravy je **15 minút**. 10 minút pred ukončením prípravy otočíme záviny. Pripravujeme , až kým neskončí režim.

Salads and Appetizers
recipe 6

Homemade sausages

INGREDIENTS:

Pork – 300 g
Beef – 300 g
Pork fat – 200 g
Onion – 200 g
Garlic – 50 g
Vegetable oil – 70 ml
Salt
Spices
Natural sausage casings

DIRECTIONS

Put meat, fat, onion, and garlic through a meat grinder. Add salt, spices, and mix well. Attach sausage nozzle to the meat grinder. Put sausage casing on the nozzle and tie a knot at the end. Putt meat through the grinder, stuffing sausage casing with mince meat. Adjust sausage length with a thread. Pour vegetable oil into the bowl and add sausages. Do not close the lid. Select **"FRY"** – **"Meat"**. Set the time of **15 minutes**. Cook with an open lid, turning over occasionally, until the end of the program.

CZ Domácí klobásy

INGREDIENCE:

Vepřové maso – 300 g
Hovězí maso – 300 g
Vepřové sádlo – 200 g
Cibule – 200 g
Česnek – 50 g
Olej – 70 ml
Přírodní střívka
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Maso, sádlo, cibuli a česnek umelte na mlýnku na maso, přidejte sůl a koření a nádivku důkladně promíchejte do vytvoření homogenní směsi. Namontujte na mlýnek nástavec na plnění klobás. Umelte maso na mlýnku a naplňte nádivkou klobásové střívko. Převázáním nití můžete regulovat délku klobás. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej a vložte klobásky. Víko hrnce nezavírejte. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Meat"**, dobu vaření **15 minut**. Smažte klobásky při otevřeném víku a pravidelně míchejte až do ukončení programu.

GR Λουκάνικα σπιτικά

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό – 300 γρ
Μοσχαρίσιο – 300 γρ
Λίπος χοιρινού – 200 γρ
Κρεμμύδι – 200 γρ
Σκόρδο – 50 γρ
Λάδι – 70 ml
Έντερα
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κρέας, το κρεμμύδι και το σκόρδο σε κιμά και προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά. Ανακατεύουμε καλά. Τοποθετούμε τη λουκανίστρα στη κιμαδομηχανή. Περνάμε τα έντερα πάνω στη λουκανίστρα και δένουμε την άκρη του εντέρου. Γεμίζουμε το έντερο με το μείγμα του κιμά, ρυθμίζοντας το μέγεθος των λουκάνικων δένοντάς τα με ένα νήμα.Βάζουμε το λάδι στο μπολ του πολυσκεύους και βάζουμε μέσα τα λουκάνικα. Δεν κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **15 λεπτά**. Τηγανίζουμε τα λουκάνικα με ανοικτό καπάκι, γυρίζοντάς τα κάπου-κάπου, μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Házi kolbászkák

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús – 300 g
Marhahús – 300 g
Szalonna – 200 g
Vöröshagyma – 200 g
Fokhagyma – 50 g
Növényi olaj – 70 ml
Natúr bél
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A húst, szalonnát, hagymát és fokhagymát ledaráljuk, hozzáadjuk a sót és fűszereket, alaposan összekeverjük. Szereljük a húsdarálóra a kolbász készítéséhez szükséges betétet. A betétre húzzuk fel a natúr belet, a végét kössük be. A tölteléket a bélbe töltve, a kolbászkák hosszát szabályozva a belet a kellő helyen cérnával átkötjük. A multicooker-kukta edényébe töltsünk olajat és rakjuk be a kolbászkákat. A fedelet ne zárjuk le. **„FRY"**, az élelmiszer megnevezése **„Meat"**, elkészítési idő **15 perc**. A kolbászokat időközönként megforgatva, nyitott fedőnél sütjük az adott program befejeztéig.

RO Cârnăciori de casă

INGREDIENTE:

Carne de porc – 300 g
Carne de vită – 300 g
Slănină de porc – 200 g
Ceapă – 200 g
Usturoi – 50 g
Ulei de floarea soarelui – 70 ml
Maţe de porc
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea, slănina, ceapa şi usturoiul se trec prin maşina de tocat, apoi se adaugă sarea şi condimentele. Compoziţia se frământă până la omogenizare. Pregătiţi maşina de făcut cârnaţi punând în capăt tubul special de umplut cârnaţi. Luaţi un intestin, trageţi-l pe tub şi legaţi-l la capăt. Umpleţi intestinele şi potriviţi dimensiunea cârnăciorilor legându-i cu aţă. Turnaţi ulei în castronul multicooker şi aşezaţi cârnăciorii la prăjit. Cârnăciorii se prăjesc cu capacul ridicat. Setaţi programul **„FRY"**, tipul produsului **„Meat"** şi timpul de pregătire: **15 minute**. Cârnăciorii se prăjesc cu capacul ridicat, întorcându-i periodic pe cealaltă parte, până la finalizarea programului.

PL Kiełbaski domowe

SKŁADNIKI:

Wieprzowina – 300 g
Wołowina – 300 g
Słonina wieprzowa – 200 g
Cebula – 200 g
Czosnek – 50 g
Olej roślinny – 70 ml
Osłonka naturalna
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Mięso, słoninę, cebulę i czosnek przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać sól, przyprawy i wymieszać farsz na jednolitą masę. Założyć na maszynkę do mięsa nasadkę do przygotowania kiełbasy. Na nasadkę naciągnąć osłonkę do kiełbasy, koniec osłonki zawiązać. Przepuszczając farsz poprzez maszynkę do mięsa, napełnić nim osłonkę, oddzielając kiełbaski od siebie, przewiązując osłonkę nitką. Do misy multicookera wlać olej roślinny i włożyć kiełbaski. Pokrywy nie zamykać. **„FRY"**, typ produktu **„Meat"**, czas smażenia **15 minut**. Obsmażać kiełbaski przy otwartej pokrywie, co pewien czas obracając, do zakończenia programu.

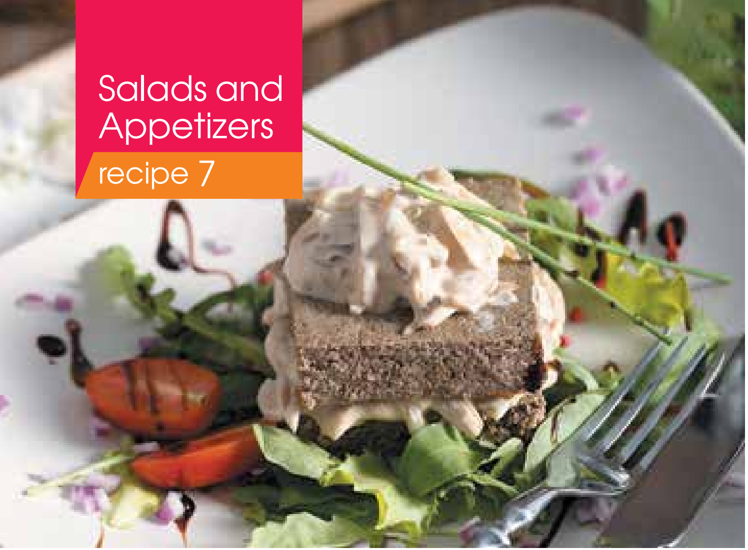
SK Domáce klobásy

SUROVINY:

Bravčové mäso – 300 g
Hovädzie mäso – 300 g
Slanina – 200 g
Cibuľa – 200 g
Cesnak – 50 g
Olej – 70 ml
Prírodné črevo
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso, slaninu, cibuľu a cesnak pomelieme na mlynčeku na mäso, pridáme soľ a korenie, dôkladne premiešame. Na mlynček na mäso dáme nástavec na prípravu klobás. Na nadstavec natiahneme črevo na klobásu, koniec čreva zaviažeme. Cez mlynček na mäso preháňame mleté mäso do čreva a regulujeme jeho dĺžku obväzujúc niťou. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej a vložíme klobásy. Veko ne zatvárame. **„FRY"**, typ potravín **„Meat"**, doba prípravy je **15 minút**. Smažíme klobásy pri otvorenom veku za občasného otáčania, až kým neskončí režim.



Chicken liver pate

INGREDIENTS:

Chicken liver – 380 g	Butter – 10 g
Onion – 100 g	Grated nutmeg
Cream of wheat – 40 g	Salt
10% cream – 40 ml	Spices

DIRECTIONS

Put liver and onion through a meat grinder, add the rest of ingredients and blend until smooth. Grease the bowl with butter and put mixture inside. Close the lid. Select **“CAKE”**. Set the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Paštika z kuřecích jater

INGREDIENCE:

Kuřecí játra – 380 g	Máslo – 10 g
Cibule – 100 g	Muškátový oříšek (strouhaný)
Krupice – 40 g	Sůl
Smetana 10% – 40 ml	Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Játra a cibuli dvakrát umelte na mlýnku na maso. Do vytvořené nádivky přidejte smetanu, krupici, sůl, koření, na špičku nože muškátového ořechu a našlehejte mixérem do vzniku homogenní směsi. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem, uložte na dno vytvořenou směs a vše uhlaďte. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE”**, zadejte dobu vaření **25 minut**. Pečte až do ukončení programu.

GR Πατέ από συκωτάκι κοτόπουλου

ΥΛΙΚΑ:

Συκωτάκι κοτόπουλου – 380 γρ	Βούτυρο – 10 γρ
Κρεμμύδι – 100 γρ	Μοσχοκάρυδο (τριμμένο)
Σιμιγδάλι – 40 γρ	Αλάτι
Κρέμα γάλακτος 10% – 40 ml	Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Περνάμε το συκώτι και το κρεμμύδι από τη κιμαδομηχανή δύο φορές. Προσθέτουμε στον κιμά την κρέμα γάλακτος, το σιμιγδάλι, το αλάτι, τα μπαχαρικά, λίγο μοσχοκάρυδο και χτυπάμε με το μπλέντερ μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το βούτυρο, βάζουμε μέσα την έτοιμη μάζα και την ισιώνουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **25 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Baromfi májpástétom

HOZZÁVALÓK:

Baromfi máj – 380 g
Vöröshagyma – 100 g
Búzadara – 40 g
Tejszín 10% – 40 ml
Vaj – 10 g
Szerecsendió (őrölt)
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A májat és a hagymát kétszer ledaráljuk. A darált májhoz hozzáadjuk a tejszint, búzadarát, sót, fűszereket, késhegynyi szerecsendiót és mixerrel összedolgozzuk. A multicooker-kukta edényét kikenjük vajjal, belerakjuk az elkészült masszát, elegyengetjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **25 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Pateu de ficat de pasăre

INGREDIENTE:

Ficat de pasăre – 380 g
Ceapă – 100 g
Gris – 40 g
Smântână pentru gătit 10% – 40 ml
Unt – 10 g
Nucşoară (rasă)
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Ceapa şi ficatul se trec de două ori prin maşina de tocat. În această compoziţie se mai adaugă smântâna, grişul, sarea, condimentele, un vârf de cuţit de nucşoară rasă, după care se bate cu mixerul până la omogenizare. Fundul castronului multicooker se unge cu unt, se toarnă compoziţia şi se nivelează. Închideţi capacul. Setaţi programul **„CAKE”**, timpul de preparare: **25 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Pasztet z wątróbki drobiowej

SKŁADNIKI:

Wątróbka z kurczaka – 380 g
Cebula – 100 g
Kasza manna – 40 g
Śmietanka 10% – 40 ml
Masło śmietankowe – 10 g
Gałka muszkatołowa (tarta)
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Wątróbkę i cebulę dwukrotnie przepuścić przez maszynkę do mięsa. Do otrzymanego farszu dodać śmietankę, kaszę manną, sól, przyprawy, gałkę muszkatołową i ubić mikserem do uzyskania jednorodnej masy. Misa multicookera nasmarować masłem, na dno położyć otrzymaną masę i wyrównać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **25 minut**. Piec do zakończenia programu.

SK Paštéta z kuracej pečene

SUROVINY:

Kuracia pečeň – 380 g
Cibuľa – 100 g
Detská krupica – 40 g
Smotana 10% – 40 g
Maslo – 10 g
Muškátový orech (strúhaný)
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Pečeň a cibuľu dvakrát pomelieme na mlynčeku na mäso. Do mletého mäsa pridáme smotanu, detskú krupicu, soľ, korenie, muškátový orech na konci noža a vyšľaháme v mixéri dohladka. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom a vložíme doň túto zmes. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **25 minút**. Pripravujeme , až kým neskončí režim.

Pork soufflé

INGREDIENTS:

Mince pork – 350 g
Egg – 50 g (1 piece)
10% cream– 270 ml
Butter – 50 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Put meat through a meat grinder twice; add cream, egg, salt, spices, and beat with a blender at medium speed for 4-5 minutes. Grease the bowl with butter and put the mixture inside. Close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **100°C** and the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Vepřové suflé

INGREDIENCE:

Mleté vepřové maso – 350 g
Vejce – 50 g / 1 ks.
Smetana 10% – 270 ml
Máslo – 50 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vepřové maso dvakrát umelte na mlýnku na maso, přidejte smetanu, vejce, sůl, koření a šlehejte mixérem 4 až 5 minut střední rychlostí. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem, vložte do ní vytvořenou směs. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **25 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Σουφλέ χοιρινού

ΥΛΙΚΑ:

Κιμάς χοιρινός – 350 γρ
Αυγό – 50 γρ / 1 τεμ.
Κρέμα γάλακτος 10% – 270 ml
Βούτυρο – 50 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Περνάμε τον κιμά από την κρεατομηχανή δύο φορές. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το αυγό, το αλάτι και τα μπαχαρικά και χτυπάμε με το μίξερ 4–5 λεπτά με μεσαία ταχύτητα. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το βούτυρο και βάζουμε μέσα το μείγμα. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **25 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Sertés felfújt

HOZZÁVALÓK:

Darált sertéshús – 350 g
Tojás – 50 g / 1 db.
Tejszín 10% – 270 ml
Vaj – 50 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A húst kétszer ledaráljuk, hozzáadjuk a tejszint, tojást, sót, fűszereket és mixerrel 4–5 percig középfokozaton összekeverjük. A multicooker-kukta edényét kikenjük vajjal, belerakjuk az elkészült masszát, elegyengetjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **25 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Sufleu din carne de porc

INGREDIENTE:

Carne de porc tocată – 350 g
Ouă – 50 g / 1 buc
Smântână pentru gătit 10% – 270 ml
Unt – 50 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carne de porc tocată se trece de două ori prin maşina de tocat. În această compoziţie se adaugă smântâna, oul, sarea şi condimentele, după care se bate cu mixerul 4–5 minute cu o viteză medie. Castronul multicooker se unge cu unt, se toarnă compoziţia. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura **100°C**, timpul de preparare: **25 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Suflet z wieprzowiny

SKŁADNIKI:

Farsz wieprzowy – 350 g
Jajko – 50 g / 1 szt.
Śmietanka 10% – 270 ml
Masło śmietankowe – 50 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Farsz dwukrotnie przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać śmietankę, jajko, sól, przyprawy i ubijać mikserem w ciągu 4–5 minut na średniej szybkości. Misa multicookera nasmarować masłem, włożyć do niego otrzymaną masę. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **25 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Bravčové suflé

SUROVINY:

Bravčové mäso – 350 g
Vajce – 50 g /1 ks
Smotana 10% – 270 g
Maslo – 50 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mleté mäso dvakrát pomelieme na mlynčeku na mäso, pridáme smotanu, vajce, soľ, korenie a vyšľaháme v mixéri v priebehu 4–5 minút pri strednej rýchlosti. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom a vložíme doň túto zmes. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **25 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Porridges

recipe 9

Oatmeal

INGREDIENTS:

Rolled oats – 150 g
Butter – 20 g
2.5 % milk – 750 ml
Salt
Sugar

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **“OATMEAL”**. Set the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes. Stir well before serving.

CZ Kaše z ovesných vloček (ovesná kaše)

INGREDIENCE:

Ovesné vločky (hruba) – 150 g
Mléko 2,5% – 750 ml
Máslo – 20 g
Sůl
Cukr

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vložte ovesné vločky do misky multifunkčního hrnce, zalijte mlékem, přidejte máslo, sůl a cukr. Důkladně promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„OATMEAL”**, zadejte dobu vaření **25 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotovou kaši promíchejte.

GR Χυλός βρώμης

ΥΛΙΚΑ:

Νιφάδες βρώμης – 150 γρ
Γάλα 2,5% – 750 ml
Βούτυρο – 20 ml
Αλάτι
Ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε τις νιφάδες βρώμης στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το γάλα, το βούτυρο, το αλάτι και τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε καλά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«OATMEAL»**. Χρόνος μαγειρέματος **25 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Ανακατεύουμε τον έτοιμο χυλό.

HU Fiocchi d'avena al latte

HOZZÁVALÓK:

Zabpehely (1. o.őrlés) – 150 g
Tej 2,5% – 750 ml
Vaj – 20 g
Só
Cukor

ELKÉSZITÉS

A zabpelyhet a multicooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük tejjel, hozzáadjuk a vajat, sót, cukrot. Alaposan összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „**OATMEAL**" programot, elkészítési idő **25 perc**. A program befejeztéig készítjük. A kész kását felkeverjük.

RO Terci cu fulgi de ovăz

INGREDIENTE:

Fulgi de ovăz – 150 g
Lapte 2,5% – 750 ml
Unt – 20 g
Sare
Zahăr

MOD DE PREPARARE

Turnaţi fulgii de ovăz în castronul multicooker, adăugaţi laptele, untul, sarea şi zahărul şi amestecaţi bine. Se închide capacul. Setaţi programul „**OATMEAL**", timpul de preparare **25 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Terciul gata preparat se amestecă.

PL Kasza owsiana

SKŁADNIKI:

Płatki owsiane (przemiału) – 150 g
Mleko 2,5% – 750 ml
Masło śmietankowe – 20 g
Sól
Cukier

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Płatki owsiane wsypać do misy multicookera, zalać mlekiem, dodać masło, sól, cukier. Dokładnie zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program „**OATMEAL**", czas gotowania **25 minut**. Gotować do zakończenia programu. Gotową kaszę pomieszać.

SK Ovsená kaša

SUROVINY:

Ovsené vločky (mletie č. 1) – 150 g
Polotučné mlieko – 750 ml
Maslo – 20 g
Soľ
Cukor

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Ovsené vločky vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme mliekom, pridáme maslo, soľ a cukor. Dôkladne premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim „**OATMEAL**", doba prípravy je **25 minút**. Varíme, až kým neskončí režim. Hotovú kašu premiešame.

CZ Rýžová kaše

INGREDIENCE:

Kulatozrnná rýže leštěná – 100 g
Mléko 2,5% – 650 ml
Máslo – 20 g
Sůl
Cukr

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vložte rýži do misky multifunkčního hrnce, zalijte mlékem, přidejte máslo, sůl a cukr. Důkladně promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„OATMEAL"**, zadejte dobu vaření **30 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotovou kaši promíchejte.

Rice cereal

INGREDIENTS:

Round polished rice – 100 g
2.5% milk – 650 ml
Butter – 20 g
Salt
Sugar

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"OATMEAL"**. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes. Stir well before serving.

GR Χυλός από ρύζι

ΥΛΙΚΑ:

Ρύζι στρογγυλό γλασέ – 100 γρ
Γάλα 2,5% – 650 ml
Βούτυρο – 20 γρ
Αλάτι
Ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε το ρύζι στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το γάλα, το βούτυρο, το αλάτι και τη ζάχαρη και τα ανακατεύουμε καλά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«OATMEAL»**, χρόνος μαγειρέματος **30 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Ανακατεύουμε τον έτοιμο χυλό.

HU Rizskása

HOZZÁVALÓK:

Kerek szemű csiszolt rizs – 100 g
Tej 2,5% – 650 ml
Vaj – 20 g
Só
Cukor

ELKÉSZITÉS

A rizst a multicooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük tejjel, hozzáadjuk a vajat, sót, cukrot. Alaposan összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„OATMEAL”** programot, elkészítési idő **30 perc**. A program befejeztéig főzzük. A kész kását felkeverjük.

RO Orez cu lapte

INGREDIENTE:

Orez rafinat cu bobul rotund – 100 g
Lapte 2,5% – 650 ml
Unt – 20 g
Sare
Zahăr

MOD DE PREPARARE

Turnaţi orezul în castronul multicooker, adăugaţi laptele, untul, sarea şi zahărul şi amestecaţi bine. Se închide capacul. Setaţi programul **„OATMEAL”**, timpul de preparare **30 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Terciul gata preparat se amestecă.

PL Ryż na mleku

SKŁADNIKI:

Ryż ziarnisty okrągły szlifowany – 100 g
Mleko 2,5% – 650 ml
Masło śmietankowe – 20 g
Sól
Cukier

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Ryż wsypać do misy multicookera, zalać mlekiem, dodać masło, sól, cukier. Dokładnie zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„OATMEAL”**, czas gotowania **30 minut**. Gotować do zakończenia programu. Gotową kaszę pomieszać.

SK Ryžová kaša

SUROVINY:

Guľato zrná ryža – 100 g
Polotučné mlieko– 650 ml
Maslo – 20 g
Soľ
Cukor

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Ryžu vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme mliekom, pridáme maslo, soľ, cukor. Dôkladne premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„OATMEAL”**, doba prípravy je **30 minút**. Varíme, až kým neskončí režim. Hotovú kašu premiešame.

Cornmeal cereal

INGREDIENTS:

Cornmeal – 100 g	Salt
Butter – 20 g	Sugar
2.5% milk – 750 ml	

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"OATMEAL"**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes. Stir well before serving.

CZ Kukuřičná kaše

INGREDIENCE:

Kukuřičná krupice – 100 g	Sůl
Máslo – 20 g	Cukr
Mléko 2,5% – 750 ml	

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vložte krupici do misky multifunkčního hrnce, zalijte mlékem, přidejte máslo, sůl a cukr. Důkladně promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„OATMEAL"**, zadejte dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotovou kaši promíchejte.

GR Χυλός καλαμπόκι

ΥΛΙΚΑ:

Πλιγούρι καλαμπόκι – 100 γρ	Αλάτι
Βούτυρο – 20 γρ	Ζάχαρη
Γάλα 2,5% – 750 ml	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε το πλιγούρι στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το γάλα, το βούτυρο, το αλάτι και τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε καλά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«OATMEAL»**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Ανακατεύουμε τον έτοιμο χυλό.

HU Kukoricakása

HOZZÁVALÓK:

Kukoricadara – 100 g
Vaj – 20 g
Tej 2,5% – 750 ml
Só
Cukor

ELKÉSZITÉS

A darát a multicooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük tejjel, hozzáadjuk a vajat, sót, cukrot. Alaposan összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„OATMEAL”** programot, elkészítési idő **40 perc**. A program befejeztéig főzzük. A kész kását felkeverjük.

RO Terci din făină de porumb

INGREDIENTE:

Crupe de porumb – 100 g
Unt – 20 g
Lapte cu grăsime 2,5% – 750 ml
Sare
Zahăr

MOD DE PREPARARE

Turnaţi crupele de porumb în castronul multicooker, adăugaţi laptele, untul, sarea şi zahărul şi amestecaţi bine. Închide-ţi capacul. Setaţi programul **„OATMEAL”**, timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Terciul gata preparat se amestecă.

PL Kasza kukurydziana

SKŁADNIKI:

Kasza kukurydziana – 100 g
Masło śmietankowe – 20 g
Mleko 2,5% – 750 ml
Sól
Cukier

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Kaszę wsypać do misy multicookera, zalać mlekiem, dodać masło, sól, cukier. Dokładnie zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„OATMEAL”**, czas gotowania **40 minut**. Gotować do zakończenia programu. Gotową kaszę pomieszać.

SK Kukuričná kaša

SUROVINY:

Kukuričná krupica – 100 g
Maslo – 20 g
Polotučné mlieko– 750 ml
Soľ
Cukor

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Kukuričnú krupicu vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme mliekom, pridáme maslo, soľ, cukor. Dôkladne premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„OATMEAL”**, doba prípravy je **40 minút**. Varíme, až kým neskončí režim. Hotovú kašu premiešame.

Pumpkin in cream

INGREDIENTS:

Pumpkin – 300 g
2.5% milk – 700 ml
Butter – 20 g
Salt
Sugar

DIRECTIONS

Cut pumpkin into 0.8 cm cubes. Place ingredients into the bowl. Close the lid. Select **“OATMEAL”**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Tykvová / dýňová kaše

INGREDIENCE:

Tykev / dýně – 300 g
Mléko 2,5% – 700 ml
Máslo – 20 ml
Sůl
Cukr

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Tykev nebo dýni nakrájejte na 0,8 cm kostičky. Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce. Zavřete víko. Nastavte program **„OATMEAL”**, zadejte dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotovou kaši promíchejte.

GR Χυλός από κολοκύθα

ΥΛΙΚΑ:

Κολοκύθα – 300 γρ
Γάλα 2,5% – 700 ml
Βούτυρο – 20 ml
Αλάτι
Ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε την κολοκύθα σε κύβους 0,8 εκατοστά. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«OATMEAL»**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Ανακατεύουμε τον έτοιμο χυλό.

HU Sütőtök kása

HOZZÁVALÓK:

Sütőtök – 300 g
Tej 2,5% – 700 ml
Vaj – 20 ml
Só
Cukor

ELKÉSZITÉS

A sütőtököt 0,8 cm-es kockákra vágjuk. A hozzávalókat a multicooker-kukta edényébe rakjuk, Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„OATMEAL”** programot, elkészítési idő **40 perc**. A program befejeztéig főzzük. A kész kását felkeverjük.

RO Terci de dovleac

INGREDIENTE:

Dovleac – 300 g
Lapte 2,5% – 700 ml
Unt – 20 ml
Sare
Zahăr

MOD DE PREPARARE

Dovleacul se taie cubuleţe de 0,8 cm. Turnaţi toate ingredientele în castronul multicooker. Închide-ţi capacul. Setaţi programul **„OATMEAL”**, timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Terciul gata preparat se amestecă.

PL Kasza dyniowa

SKŁADNIKI:

Dynia – 300 g
Mleko 2,5% – 700 ml
Masło śmietankowe – 20 ml
Sól
Cukier

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Dynię pokroić w kostkę o wielkości 0,8 cm. Do misy multicookera włożyć wszystkie składniki. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„OATMEAL”**, czas gotowania **40 minut**. Gotować do zakończenia programu. Gotową kaszę pomieszać.

SK Tekvicová kaša

SUROVINY:

Tekvica – 300 g
Polotučné mlieko – 700 ml
Maslo – 20 g
Soľ
Cukor

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Tekvicu nakrájame na kocky veľkosti 0,8 cm. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„OATMEAL”**, doba prípravy je **40 minút**. Varíme, až kým neskončí režim. Hotovú kašu premiešame.

Cream of wheat

INGREDIENTS:

Cream of wheat — 40 g
2.5% milk — 480 ml
Butter — 20 g
Salt
Sugar

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"OATMEAL"**. Set the time of **10 minutes**. Cook until the program finishes. Stir well before serving.

CZ Krupicová kaše

INGREDIENCE:

Krupice – 40 g
Mléko 2,5% – 480 ml
Máslo – 20 g
Sůl
Cukr

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vložte krupici do misky multifunkčního hrnce, zalijte mlékem, přidejte máslo, sůl a cukr. Důkladně promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„OATMEAL"**, zadejte dobu vaření **10 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotovou kaši promíchejte.

GR Χυλός σιμιγδαλιού

ΥΛΙΚΑ:

Σιμιγδάλι – 40 γρ
Γάλα 2,5% – 480 ml
Βούτυρο – 20 γρ
Αλάτι
Ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε το σιμιγδάλι στο μπολ του πολυσκεύους. Προσθέτουμε το γάλα, το βούτυρο, το αλάτι, την ζάχαρη. Ανακατεύουμε καλά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«OATMEAL»**, χρόνος μαγειρέματος **10 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Ανακατεύουμε τον έτοιμο χυλό.

HU Búzadara kása

HOZZÁVALÓK:

Búzadara – 40 g
Tej 2,5% – 480 ml
Vaj – 20 g
Só
Cukor

ELKÉSZITÉS

A darát a multicooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük tejjel, hozzáadjuk a vajat, sót, cukrot. Alaposan összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„OATMEAL”** programot, elkészítési idő **10 perc**. A program befejeztéig főzzük. A kész kását felkeverjük.

RO Griş cu lapte

INGREDIENTE:

Gris – 40 g
Lapte 2,5% – 480 ml
Unt – 20 g
Sare
Zahăr

MOD DE PREPARARE

Grisul se toarnă în castronul multicooker, adăugaţi laptele, untul, sarea şi zahărul şi amestecaţi bine. Închide-ţi capacul. Setaţi programul **„OATMEAL”**, timpul de preparare **10 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Terciul gata preparat se amestecă.

PL Kasza manna

SKŁADNIKI:

Kasza manna – 40 g
Mleko 2,5% – 480 ml
Masło śmietankowe – 20 g
Sól
Cukier

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Kaszę wsypać do misy multicookera, zalać mlekiem, dodać masło, sól, cukier. Dokładnie zamieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„OATMEAL”**, czas gotowania **10 minut**. Gotować do zakończenia programu. Gotową kaszę pomieszać.

SK Krupicová kaša

SUROVINY:

Detská krupica – 40 g
Polotučné mlieko– 480 ml
Maslo – 20 g
Soľ
Cukor

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Detskú krupicu vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme mliekom, pridáme maslo, soľ, cukor. Dôkladne premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„OATMEAL”**, doba prípravy je **10 minút**. Varíme, až kým neskončí režim. Hotovú kašu premiešame.

Soups

recipe 14

Light vegetable soup

INGREDIENTS:

Potatoes – 200 g
Cauliflower – 100 g
Broccoli – 100 g
Carrot – 100 g
Onion – 100 g
Green onion – 10 g
Canned corn – 50 g
Water – 2 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut carrot, onion, and potatoes into 0.5 cm cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"SOUP"**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Fitness zeleninová polévka

INGREDIENCE:

Brambory – 200 g
Květák – 100 g
Brokolice – 100 g
Mrkev – 100 g
Cibule – 100 g
Kukuřice konzervovaná – 50 g
Zelená cibulka – 10 g
Sůl
Koření
Voda – 2 l

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Z kukuřice slijte tekutinu. Brambory, cibuli a mrkev nakrájejte na 0,5 cm kostičky, zelené cibulky posekejte nožem nadrobno. Brokolici a květák rozdělte na růžičky. Všechny ingredience (kromě zelené cibulky) vložte do misky multifunkčního hrnce, zalijte vodou, přidejte sůl, koření a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„SOUP"**, zadejte dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotovou polévku posypte zelenou cibulkou.

GR Λαχανόσουπα υγιεινή

ΥΛΙΚΑ:

Πατάτες – 200 γρ
Κουνουπίδια – 100 γρ
Μπρόκολα – 100 γρ
Καρότα – 100 γρ
Κρεμμύδι – 100 γρ
Καλαμπόκι κονσέρβα – 50 γρ
Κρεμμύδι φρέσκο – 10 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά
Νερό – 2 λ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βγάζουμε το νερό από τη κονσέρβα καλαμπόκι. Κόβουμε σε κύβους 0,5 εκατοστά τις πατάτες, το κρεμμύδι και την καρότα. Κόβουμε με το μαχαίρι το κρεμμύδι. Χωρίζουμε σε φούντες τα κουνουπίδια και τα μπρόκολα. Βάζουμε όλα τα υλικά (εκτός από το φρέσκο κρεμμύδι) στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε το νερό, προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε καλά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«SOUP»**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Fitnesz zöldségleves

HOZZÁVALÓK:

Burgonya – 200 g
Karfiol – 100 g
Brokkoli – 100 g
Sárgarépa – 100 g
Vöröshagyma – 100 g
Kukorica konzerv – 50 g
Zöldhagyma – 10 g
Só
Fűszerek
Víz – 2 l

ELKÉSZITÉS

A kukoricáról öntsük le a levet. A burgonyát, hagymát és sárgarépát 0,5 cm-es kockákra vágjuk, a zöldhagymát késsel összeaprítjuk. A brokkolit és karfiolt rózsáira szedjük. A hozzávalókat (kivéve a zöldhagymát) a multicooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük vízzel, hozzáadjuk a sót, fűszereket, összekeverjük. Zárjuk le a fedelet, állítsuk be a **„SOUP”** programot, elkészítési idő **40 perc**. A program befejeztéig készítjük. A kész levest megszórjuk zöldhagymával.

RO Supă-fitness cu legume

INGREDIENTE:

Cartofi – 200 g
Conopidă – 100 g
Brocoli – 100 g
Morcov – 100 g
Ceapă – 100 g
Porumb din conservă – 50 g
Ceapă verde – 10 g
Sare
Condimente
Apă – 2 l

MOD DE PREPARARE

Conserva de porumb se scurge de apă. Cartofii, ceapa şi morcovul se taie cubuleţe de 0,5 cm, iar ceapa verde se taie mărunt din cuţit. Brocoli şi conopida se taie bucheţele nu prea mari. Toate ingredientele (cu excepţia cepei verzi) se toarnă în castronul multicooker, se adaugă apa, sarea, condimentele amestecându-le uşor. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„SOUP”**. Timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Supa gata preparată se presară cu ceapă verde.

PL Zupa fitness jarzynowa

SKŁADNIKI:

Ziemniaki – 200 g
Kalafior – 100 g
Brokuły – 100 g
Marchew – 100 g
Cebula – 100 g
Kukurydza konserwowana – 50 g
Szczypiorek – 10 g
Sól
Przyprawy
Woda – 2 l

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Z kukurydzy zlać płyn. Ziemniaki, cebulę i marchew pokroić w kostkę o wielkości 0,5 cm, szczypiorek posiekać nożem. Brokuły i kalafior rozdzielić na kwiatostany. Wszystkie składniki (oprócz szczypiorku) włożyć do misy multicookera, zalać wodą, dodać sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„SOUP”**, czas gotowania **40 minut**. Gotować do zakończenia programu. Gotową zupę posypać szczypiorkiem.

SK Fitnes-polievka zeleninová

SUROVINY:

Zemiaky – 200 g
Karfiol – 100 g
Brokolica – 100 g
Mrkva – 100 g
Cibuľa – 100 g
Konzervovaná kukurica – 50 g
Jarná cibuľka – 10 g
Soľ
Korenie
Voda – 2 l

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Z kukurice vylejeme tekutinu. Zemiaky, cibuľu a mrkvu nakrájame na kocky veľkosti 0,5 cm, zelenú cibuľku pokrájame nožom. Brokolicu a karfiol rozdelíme na ružičky. Všetky suroviny (okrem zelenej cibuľky) vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme vodou, pridáme soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„SOUP”**. Doba prípravy je **40 minút**. Varíme, až kým neskončí režim. Hotovú polievku posypeme zelenou cibuľkou.

Mushroom soup

INGREDIENTS:

Mushrooms – 250 g	Water – 2 L
Potatoes – 500 g	Salt
Carrot – 120 g	Spices
Onion – 100 g	

DIRECTIONS

Cut mushrooms and vegetables into 1.5 cm cubes. Place mushrooms into the bowl, add water, salt, spices, and mix well. Close the lid. Select **“SOUP”**. Set the time of **1 hour**. 40 minutes before the end of the program, remove the scum, add vegetables, and mix well. Cook until the program finishes.

CZ Houbová polévka

INGREDIENCE:

Houby (podle chuti) – 250 g	Voda – 2 l
Brambory – 500 g	Sůl
Mrkev – 120 g	Koření
Cibule – 100 g	

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Houby a zeleninu nakrájejte na 1,5 cm kostky. Vložte houby do misky multifunkčního hrnce, zalijte vodou, přidejte sůl, koření a promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„SOUP”**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. 40 minut před ukončením vaření odstraňte pěnu, přidejte zeleninu a vše promíchejte. Vařte až do ukončení programu.

GR Μανιταρόσουπα

ΥΛΙΚΑ:

Μανιτάρια (επιλογής) – 250 γρ	Νερό – 2 λ
Πατάτες – 500 γρ	Αλάτι
Καρότα – 120 γρ	Μπαχαρικά
Κρεμμύδι – 100 γρ	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα μανιτάρια και τα λαχανικά σε κύβους 1,5 εκατοστά. Βάζουμε τα μανιτάρια στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε το νερό, προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε καλά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«SOUP»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. 40 λεπτά πριν από το τέλος του προγράμματος βγάζουμε τη μεμβράνη, προσθέτουμε τα λαχανικά και τα ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Gombaleves

HOZZÁVALÓK:

Gomba (ízlés szerint) – 250 g
Burgonya – 500 g
Sárgarépa – 120 g
Vöröshagyma – 100 g
Víz – 2 l
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A gombát és zöldségeket 1,5 cm-es kockákra vágjuk. Rakjuk a gombát a multicooker-kukta edényébe, töltsük fel vízzel, hozzáadjuk a sót, fűszereket, összekeverjük. Zárjuk le a fedelet, állítsuk be a **„SOUP”** programot, elkészítési idő **1 óra**. 40 perccel a főzés befejezte előtt, szedjük le a habot, adjuk hozzá a zöldségeket, keverjük össze. A program befejeztéig készítjük.

RO Supă de ciuperci

INGREDIENTE:

Ciuperci (la alegere) – 250 g
Cartofi – 500 g
Morcov – 120 g
Ceapă – 100 g
Apă – 2 l
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Ciupercile şi legumele se taie cubuleţe de 1,5 cm. Ciupercile se toarnă în castronul multicooker, se adaugă apa, sarea, condimentele amestecându-le uşor. Închideţi capacul. Setaţi programul **„SOUP”**. Timpul de preparare **1 oră**. Cu 40 minute înainte de finalizarea programului luaţi spuma formată, adăugaţi legumele şi amestecaţi. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Zupa grzybowa

SKŁADNIKI:

Grzyby (do wyboru) – 250 g
Ziemniaki – 500 g
Marchew – 120 g
Cebula – 100 g
Woda – 2 l
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Grzyby i warzywa pokroić w kostkę o wielkości 1,5 cm. Włożyć grzyby do misy multicookera, zalać wodą, dodać sól, przyprawy i zamieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„SOUP”**, czas gotowania **1 godzina**. 40 minut przed zakończeniem gotowania zebrać szumowiny, dodać warzywa i zamieszać. Gotować do zakończenia programu.

SK Hubová polievka

SUROVINY:

Huby (podľa výberu) – 250 g
Zemiaky – 500 g
Mrkva – 120 g
Cibuľa – 100 g
Voda – 2 l
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Huby a zeleninu nakrájame na kocky veľkosti 1,5 cm. Do nádoby multifunkčného hrnca vložíme huby, zalejeme vodou, pridáme soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„SOUP”**, doba prípravy je **1 hodina**. 40 minút pred ukončením odstránime penu, pridáme zeleninu a premiešame. Varíme, až kým neskončí režim.

Tomato soup

INGREDIENTS:

Tomatoes – 500 g	Water – 600 ml
Bell pepper – 80 g	Olive oil – 30 ml
Onion – 80 g	Salt
Tomato puree – 70 g	Spices
Ginger (root) – 10 g	

DIRECTIONS

Cut ginger and vegetables into 1.5–2 cm cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"SOUP"**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container and blend until smooth.

CZ Rajská polévka

INGREDIENCE:

Rajčata – 500 g	Adžika – 5 g
Zeleninová paprika – 80 g	Voda – 600 ml
Cibule – 80 g	Olivový olej – 30 ml
Rajský protlak – 70 g	Sůl
Zázvor (kořen) – 10 g	Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Zázvor a zeleninu nakrájejte na 1,5–2 cm kostky. Vložte všechny ingredience do misky multifunkčního hrnce, zalijte vodou, přidejte sůl, koření a důkladně promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„SOUP"**, zadejte dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotovou polévku našlehejte mixérem do vzniku homogenní směsi.

GR Ντοματόσουπα

ΥΛΙΚΑ:

Ντομάτες – 500 γρ	Σάλτσα καυτερή – 5 γρ
Γλυκές πιπεριές – 80 γρ	Νερό – 600 ml
Κρεμμύδι – 80 γρ	Ελαιόλαδο – 30 ml
Πάστα ντομάτας – 70 γρ	Αλάτι
Πιπερόριζα – 10 γρ	Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε σε κύβους 1,5–2 εκατοστά την πιπερόριζα και τα λαχανικά. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά, βάζουμε νερό και τα ανακατεύουμε καλά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«SOUP»**. Χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Χτυπάμε την έτοιμη σούπα στο μπλέντερ για να γίνει ομοιογενής μάζα.

HU Paradicsomleves

HOZZÁVALÓK:

Paradicsom – 500 g
Paprika – 80 g
Vöröshagyma – 80 g
Paradicsompüré – 70 g
Gyömbér (gyökér) – 10 g
Sózott erős paprika – 5 g
Víz – 600 ml
Oliva olaj – 30 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A gyömbért és zöldségeket 1,5–2 cm-es kockákra vágjuk. Az elkészített hozzávalókat a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk a sót és fűszereket, feltöltjük vízzel és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„SOUP"** programot, elkészítési idő **40 perc**. Az adott program befejeztéig főzzük. A kész levest turmixgépben keverjük simára.

RO Supă de roşii

INGREDIENTE:

Roşii – 500 g
Ardei gras – 80 g
Ceapă – 80 g
Pasă de tomate – 70 g
Ghimbir (rădăcină) – 10 g
Adjică – 5 g
Apă – 600 ml
Ulei de măsline – 30 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Ghimbirul şi legumele se taie cubuleţe de 1,5–2 cm. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, după care se adaugă sarea, condimentele, se toarnă apa şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„SOUP"**. Timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Supa gata preparată se pasează cu blenderul până la omogenizare.

PL Zupa pomidorowa

SKŁADNIKI:

Pomidory – 500 g
Papryka – 80 g
Cebula – 80 g
Pasta pomidorowa – 70 g
Imbir (korzeń) – 10 g
Adżika – 5 g
Woda – 600 ml
Oliwa – 30 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Imbir i warzywa pokroić w kostkę o wielkości 1,5–2 cm. Włożyć wszystkie składniki do misy multicookera, dodać sól, przyprawy, zalać wodą, dokładnie wymieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„SOUP"**, czas gotowania **40 minut**. Gotować do zakończenia programu. Gotową zupę ubić blenderem na jednolitą masę.

SK Paradajková polievka

SUROVINY:

Paradajky – 500 g
Zelená paprika – 80 g
Cibuľa – 80 g
Paradajkový pretlak – 70 g
Zázvor (koreň) – 10 g
Adžika – 5 g
Voda – 600 ml
Olivový olej – 30 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Zázvor a zeleninu nakrájame na kocky veľkosti 1,5–2 cm. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme soľ, korenie, zalejeme vodou, dôkladne premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„SOUP"**, doba prípravy je **40 minút**. Varíme, až kým neskončí režim. Hotovú polievku vyšľaháme v mixéri.

Soups

recipe 17

Pork soup

INGREDIENTS:

Pork (fillet) – 200 g
Potatoes – 400 g
Carrot – 150 g
Onion – 100 g
Water – 2 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut meat and potatoes into 1×5 cm straws. Chop onion into 0.5×3 cm straws. Grate carrot. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **“SOUP”**. Set the time of **1 hour**. Close the lid and cook until the program finishes.

CZ Vepřová polévka

INGREDIENCE:

Vepřové maso (pečeně) – 200 g
Brambory – 400 g
Mrkev – 150 g
Cibule – 100 g
Voda – 2 l
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Maso a brambory nakrájejte na velké hranolky, cibuli nakrájejte na drobné nudličky. Mrkev nastrouhejte na hrubém struhadle. Vložte všechny ingredience do misky multifunkčního hrnce, zalijte vodou, přidejte sůl, koření a promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„SOUP”**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Zavřete víko, vařte až do ukončení programu.

GR Σούπα με χοιρινό

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό (φιλέτο) – 200 γρ
Πατάτες – 400 γρ
Καρότα – 150 γρ
Κρεμμύδι – 100 γρ
Νερό – 2 λ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κρέας και τις πατάτες σε μπαστουνάκια, κόβουμε το κρεμμύδι σε ψιλά μπαστουνάκια. Τρίβουμε τα καρότα σε χοντρό τρίφτη. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε το νερό, προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«SOUP»**. Χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Sertéshúsleves

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús (filé) – 200 g
Burgonya – 400 g
Sárgarépa – 150 g
Vöröshagyma – 100 g
Víz – 2 l
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A húst és a burgonyát nagy hasábokra vágjuk, a hagymát pedig kis hasábokra. A sárgarépát nagylyukú reszelőn lereszeljük. A hozzávalókat a multicooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük vízzel, hozzáadjuk a sót, fűszereket, összekeverjük. Zárjuk le a fedelet, állítsuk be a **„SOUP”** programot, elkészítési idő **1 óra**. A program befejeztéig készítjük.

RO Supă din carne de porc

INGREDIENTE:

Carne de porc (file) – 200 g
Cartofi – 400 g
Morcov – 150 g
Ceapă – 100 g
Apă – 2 l
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea şi cartoful se taie pai, ceapa se taie peştişor. Morcovul se rade prin răzătoarea mare. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, după care se adaugă sarea, condimentele, se toarnă apa şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„SOUP”**. Timpul de preparare **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Zupa z wieprzowiny

SKŁADNIKI:

Wieprzowina (polędwica) – 200 g
Ziemniaki – 400 g
Marchew – 150 g
Cebula – 100 g
Woda – 2 l
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Mięso i ziemniaki pokroić w duże paski, cebulę pokroić w drobne paski. Marchew utrzeć na grubej tarce. Włożyć wszystkie składniki do misy multicookera, zalać wodą, dodać sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„SOUP”**, czas gotowania **1 godzina**. Zamknąć pokrywę, gotować do zakończenia programu.

SK Polievka s bravčovým mäsom

SUROVINY:

Bravčové mäso (panenka) – 200 g
Zemiaky – 400 g
Mrkva – 150 g
Cibuľa – 100 g
Voda – 2 l
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso a zemiaky nakrájame na hrubé prúžky, cibuľu nakrájame na tenké prúžky. Mrkvu nastrúhame nahrubo. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme vodou, pridáme soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„SOUP”**, doba prípravy je **1 hodina**. Zavrieme veko, varíme, až kým neskončí režim.

Smoked ribs and cheese soup

INGREDIENTS:

Smoked pork ribs – 300 g
Potatoes – 400 g
Onion – 350 g
Carrot – 270 g
Cream cheese – 120 g
Water – 1.5 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut potatoes into 0.5–1 cm cubes, grate carrot. Chop onion into 0.5×3cm straws. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"SOUP"**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

CZ Sýrová polévka s uzeným masem

INGREDIENCE:

Uzená vepřová žebírka – 300 g
Brambory – 400 g
Cibule – 350 g
Mrkev – 270 g
Tavený sýr – 120 g
Voda – 1,5 l
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Žebírka oddělte od sebe. Brambory nakrájejte na 1 cm kostky, mrkev nastrouhejte na hrubém struhadle, cibuli nakrájejte na jemné nudličky. Vložte všechny ingredience do misky multifunkčního hrnce, přidejte sýr, sůl, koření a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„SOUP"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu.

GR Σούπα με τυρί και καπνιστό

ΥΛΙΚΑ:

Παϊδάκια χοιρινά καπνιστά – 300 γρ
Πατάτες – 400 γρ
Κρεμμύδι – 350 γρ
Καρότα – 270 γρ
Τυρί λιωμένο – 120 γρ
Νερό – 1,5 λ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χωρίζουμε τα παϊδάκια το ένα από το άλλο. Κόβουμε τις πατάτες σε κύβους 1 εκατοστό, τρίβουμε τα καρότα σε χοντρό τρίφτη. Κόβουμε το κρεμμύδι σε μπαστουνάκια. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το τυρί, το αλάτι και τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«SOUP»**. Χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Sajtleves füstöltbordával

HOZZÁVALÓK:

Füstölt sertésborda – 300 g
Burgonya – 400 g
Vöröshagyma – 350 g
Sárgarépa – 270 g
Öntött sajt – 120 g
Víz – 1,5 l
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A bordákat elválasztjuk egymástól. A burgonyát 1 cm-es kockákra vágjuk, a sárgarépát nagylyukú reszelőn lereszeljük, a hagymát vékony hasábokra vágjuk. A hozzávalókat a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk a sajtot, sót, fűszereket és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet, állítsuk be a **„SOUP”** programot, elkészítési idő **1 óra**. A program befejeztéig készítjük.

RO Supă de brânză cu afumătură

INGREDIENTE:

Coaste de porc afumate – 300 g
Cartofi – 400 g
Ceapă – 350 g
Morcov – 270 g
Brânză topită – 120 g
Apă – 1,5 l
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Separaţi coastele de porc. Cartofii se taie cubuleţe de 1 cm, morcovul se rade prin răzătoarea mare, ceapa se taie peştişor mediu. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, după care se adaugă brânza topită, sarea, condimentele şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„SOUP”**. Timpul de preparare: **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Zupa serowa z wędlinami

SKŁADNIKI:

Żeberka wieprzowe świeże – 300 g
Ziemniaki – 400 g
Cebula – 350 g
Marchew – 270 g
Ser topiony – 120 g
Woda – 1,5 l
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Żeberka oddzielić od siebie. Ziemniaki pokroić w kostkę o wielkości 1 cm, marchew utrzeć na grubej tarce, cebulę pokroić w średnie paski. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, dodać ser, sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„SOUP”**, czas gotowania **1 godzina**. Gotować do zakończenia programu.

SK Polievka syrová s údeninami

SUROVINY:

Údené bravčové rebrá – 300 g
Zemiaky – 400 g
Cibuľa – 350 g
Mrkva – 270 g
Tavený syr – 120 g
Voda – 1,5 l
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Rebrá rozdelíme na menšie diely. Zemiaky nakrájame na kocky veľkosti 1 cm, mrkvu nastrúhame nahrubo, cibuľu nakrájame na stredné prúžky. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme syr, soľ a korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„SOUP”**, doba prípravy je **1 hodina**. Varíme až kým neskončí režim.

White bean soup

INGREDIENTS:

Canned white beans — 240 g
Onion — 100 g
Butter — 50 g
Water — 500 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Chop onion. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"SOUP"**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container and blend until smooth.

CZ Krémová polévka z bílých fazolí

INGREDIENCE:

Konzervované bílé fazole – 240 g
Cibule – 100 g
Máslo – 50 g
Voda – 500 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Cibuli pokrájejte nožem nadrobno, fazole dejte do cedníku a nechte okapat. Vložte všechny ingredience do misky multifunkčního hrnce, přidejte sůl, koření, zalijte vodou a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„SOUP"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu. Hotovou polévku našlehejte mixérem do vzniku homogenní směsi.

GR Σούπα – κρέμα από άσπρα φασόλια

ΥΛΙΚΑ:

Φασόλια άσπρα κονσέρβα – 240 γρ
Κρεμμύδι – 100 γρ
Βούτυρο – 50 γρ
Νερό – 500 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, βάζουμε τα φασόλια στο σουρωτήρι και αφήνουμε φύγει το νερό. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το αλάτι, τα μπαχαρικά, βάζουμε το νερό και ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«SOUP»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Χτυπάμε την έτοιμη σούπα στο μπλέντερ για να γίνει ομοιογενής μάζα.

HU Krémleves fehér babból

HOZZÁVALÓK:

Fehérbab konzerv – 240 g
Vöröshagyma – 100 g
Vaj – 50 g
Víz – 500 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A hagymát késsel összeaprítjuk, a babot kiborítjuk a szűrőedényre és megvárjuk, amíg a folyadék lecsöpög. Az összes hozzávalót a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk a sót, fűszereket, felöntjük vízzel és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„SOUP”** programot. Elkészítési idő **1 óra**. Az adott program befejeztéig főzzük. A kész levest turmixgépben simára keverjük.

RO Supă cremă de fasole albă

INGREDIENTE:

Fasole albă din conservă – 240 g
Ceapă – 100 g
Unt – 50 g
Apă – 500 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Ceapa se toacă mărunt din cuţit, conserva de fasole se scurge de apă. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, se adaugă sarea, condimentele şi apa, se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„SOUP”**. Timpul de preparare: **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului. Supa gata preparată se pasează cu blenderul până la omogenizare.

PL Zupa krem z białej fasoli

SKŁADNIKI:

Fasola biała konserwowana – 240 g
Cebula – 100 g
Masło śmietankowe – 50 g
Woda – 500 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Cebulę posiekać nożem, fasolę odcedzić w durszlaku i dać wodzie ścieknąć. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, dodać sól, przyprawy, zalać wodą i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„SOUP”**, czas gotowania **1 godzina**. Gotować do zakończenia programu. Gotową zupę ubić blenderem na jednolitą masę.

SK Krémová polievka z bielej fazule

SUROVINY:

Biela fazuľa konzervovaná – 240 g
Cibuľa – 100 g
Maslo – 50 g
Voda – 500 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Cibuľu nakrájame nožom, z fazule vylejeme tekutinu. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme soľ, korenie, zalejeme vodou a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„SOUP”**, doba prípravy je **1 hodina**. Varíme, až kým neskončí režim. Hotovú polievku vyšľaháme v mixéri.

Cream of spinach soup

INGREDIENTS:

Frozen spinach – 200 g
Tomatoes – 100 g
Onion – 100 g
Butter – 20 g
Water – 300 ml
10% cream – 100 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut onion and tomatoes into 1 cm cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"SOUP"**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container, add cream, and blend until smooth.

CZ Krémová špenátová polévka

INGREDIENCE:

Mražený špenát – 200 g
Rajčata – 100 g
Cibule – 100 g
Máslo – 20 g
Voda – 300 ml
Smetana 10% – 100 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Špenát rozmrazte, dejte do cedníku a nechte okapat. Rajčata a cibuli nakrájejte na 1 cm kostky. Vložte všechny ingredience do misky multifunkčního hrnce, přidejte sůl, koření a zalijte vodou. Zavřete víko. Nastavte program **„SOUP"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu. Hotovou polévku našlehejte mixérem do vzniku homogenní směsi.

GR Σούπα-κρέμα με σπανάκι

ΥΛΙΚΑ:

Σπανάκι κατεψυγμένο – 200 γρ
Ντομάτες – 100 γρ
Κρεμμύδι – 100 γρ
Βούτυρο – 20 γρ
Νερό – 300 ml
Κρέμα γάλακτος 10% – 100 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφήνουμε το σπανάκι να ξεπαγώσει, βάζουμε στο σουρωτήρι να φύγει το νερό. Κόβουμε τις ντομάτες και το κρεμμύδι σε κύβους 1 εκατοστό. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους , προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά και βάζουμε το νερό. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«SOUP»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Χτυπάμε την έτοιμη σούπα στο μπλέντερ για να γίνει ομοιογενής μάζα.

HU Spenót krémleves

HOZZÁVALÓK:

Mirelit spenót – 200 g
Paradicsom – 100 g
Vöröshagyma – 100 g
Vaj – 20 g
Víz – 300 ml
Tejszín 10% – 100 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A spenótot felolvasztjuk, szűrőedényen hagyjuk lecsöpögni. A paradicsomot és hagymát 1 cm-es kockákra vágjuk. Az összes hozzávalót a multicooker-kukta edényébe helyezzük, hozzáadjuk a sót, fűszereket és öntsük rá a vizet. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„SOUP”** programot. Elkészítési idő **1 óra**. Az adott program befejeztéig főzzük. A kész levest turmixgépben simára keverjük.

RO Supă cremă cu spanac

INGREDIENTE:

Spanac congelat – 200 g
Roşii – 100 g
Ceapă – 100 g
Unt – 20 g
Apă – 300 ml
Smântână pentru gătit 10% – 100 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Spanacul se lasă în strecurătoare să se scurgă de apă. Roşiile şi ceapa se taie cubuleţe de 1 cm. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, se adaugă sarea, condimentele şi apa, se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„SOUP”**. Timpul de preparare: **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului. Supa gata preparată se pasează cu blenderul până la omogenizare.

PL Zupa krem ze szpinakiem

SKŁADNIKI:

Szpinak świeżo zamrożony – 200 g
Pomidory – 100 g
Cebula – 100 g
Masło śmietankowe – 20 g
Woda – 300 ml
Śmietanka 10% – 100 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Szpinak rozmrozić, odcedzić w durszlaku i dać wodzie ścieknąć. Pomidory i cebulę pokroić w kostkę o wielkości 1 cm. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, dodać sól, przyprawy i zalać wodą. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„SOUP”**, czas gotowania **1 godzina**. Gotować do zakończenia programu. Gotową zupę ubić blenderem na jednolitą masę.

SK Krémová polievka so špenátom

SUROVINY:

Mrazený špenát – 200 g
Paradajky – 100 g
Cibuľa – 100 g
Maslo – 20 g
Voda – 300 ml
Smotana 10% – 100 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Špenát rozmrazíme, dáme do sitka a necháme odkvápať. Paradajky a cibuľu nakrájame na kocky veľkosti 1 cm. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme soľ, korenie, zalejeme vodou. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„SOUP”**, doba prípravy je **1 hodina**. Varíme, až kým neskončí režim. Hotovú polievku vyšľaháme v mixéri.

Cream of vegetable soup

INGREDIENTS:

Broccoli – 200 g
Cauliflower – 200 g
Potatoes – 160 g
Carrot – 60 g
Water – 1.5 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut potatoes and carrot into 2 cm cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **“SOUP”**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container and blend until smooth.

CZ Zeleninová krémová polévka

INGREDIENCE:

Brokolice – 200 g
Květák – 200 g
Brambory – 160 g
Mrkev – 60 g
Voda – 1,5 l
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Brambory a mrkev nakrájejte na 2 cm kostky. Vložte všechny ingredience do misky multifunkčního hrnce, zalijte vodou, přidejte sůl, koření a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„SOUP”**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu. Hotovou polévku přelijte do zvláštní nádoby a našlehejte mixérem do vzniku homogenní směsi.

GR Σούπα – κρέμα με λαχανικά

ΥΛΙΚΑ:

Μπρόκολα – 200 γρ
Κουνουπίδια – 200 γρ
Πατάτες – 160 γρ
Καρότα – 60 γρ
Νερό – 1,5 λ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τις πατάτες και τα καρότα σε κύβους 2 εκατοστά. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε το νερό, προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι, τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε.Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«SOUP»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Χτυπάμε την έτοιμη σούπα στο μπλέντερ για να γίνει ομοιογενής μάζα.

HU Zöldség krémleves

HOZZÁVALÓK:

Brokkoli – 200 g
Karfiol – 200 g
Burgonya – 160 g
Sárgarépa – 60 g
Víz – 1,5 l
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A burgonyát és sárgarépát 2 cm-es kockákra vágjuk. Az összes hozzávalót a multicooker-kukta edényébe helyezzük, öntsük rá a vizet, hozzáadjuk a sót, fűszereket és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„SOUP”** programot. Elkészítési idő **1 óra**. Az adott program befejeztéig főzzük. A kész levest külön edénybe öntjük, és turmixgéppel simára keverjük.

RO Supă cremă de legume

INGREDIENTE:

Brocoli – 200 g
Conopidă – 200 g
Cartofi – 160 g
Morcov – 60 g
Apă – 1,5 l
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Cartofii şi morcovul se taie cubuleţe de 2 cm. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, se adaugă sarea, condimentele şi apa şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„SOUP”**. Timpul de preparare: **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului. Supa gata preparată se toarnă în alt vas şi se pasează cu blenderul până la omogenizare.

PL Zupa krem jarzynowa

SKŁADNIKI:

Brokuły – 200 g
Kalafior – 200 g
Ziemniaki – 160 g
Marchew – 60 g
Woda – 1,5 l
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Ziemniaki i marchew pokroić w kostkę o wielkości 2 cm. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, zalać wodą, dodać sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„SOUP”**, czas gotowania **1 godzina**. Gotować do zakończenia programu. Gotową zupę przelać do oddzielnego naczynia i ubić blenderem na jednolitą masę.

SK Krémová polievka zeleninová

SUROVINY:

Brokolica – 200 g
Karfiol – 200 g
Zemiaky – 160 g
Mrkva – 60 g
Voda – 1,5 l
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Zemiaky a mrkvu nakrájame na kocky veľkosti 2 cm. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme vodou, pridáme soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„SOUP”**, doba prípravy je **1 hodina**. Varíme, až kým neskončí režim. Hotovú polievku prelejeme a vyšľaháme v mixéri.

Soups

recipe 22

Cream of pumpkin soup

INGREDIENTS:

Pumpkin – 800 g
Oranges – 300 g
Onion – 100 g
22 % cream – 600 ml
Vegetable oil – 30 ml
Water – 600 ml
Curry
Salt

DIRECTIONS

Squeeze juice out of the oranges, cut pumpkin into 2 cm cubes. Chop onion. Place all ingredients (except cream) into the bowl. Select **"SOUP"** program. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container, add cream, and blend until smooth.

CZ Krémová polévka z tykve

INGREDIENCE:

Tykev – 800 g
Pomeranče – 300 g
Cibule – 100 g
Smetana 22% – 600 ml
Olej – 30 ml
Voda – 600 ml
Sůl
Kari koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Z pomerančů vylisujte šťávu, tykev očistěte, zbavte slupky a nakrájejte na 2 cm kostky. Cibule pokrájejte nožem nadrobno. Vložte všechny ingredience do misky multifunkčního hrnce (kromě smetany). Nastavte program **„SOUP"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu. Do hotové polévky přidejte smetanu a našlehejte mixérem do vzniku homogenní směsi.

GR Κούπα-κρέμα με κολοκύθα

ΥΛΙΚΑ:

Κολοκύθα – 800 γρ
Πορτοκάλια – 300 γρ
Κρεμμύδι – 100 γρ
Κρέμα γάλακτος 22% – 600 ml
Λάδι – 30 ml
Νερό – 600 ml
Αλάτι
Κάρρυ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στύβουμε χυμό από τα πορτοκάλια, καθαρίζουμε την κολοκύθα από τη φλούδα και την κόβουμε σε κύβους 2 εκατοστά. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι. Βάζουμε όλα τα υλικά (εκτός από την κρέμα γάλακτος) στο μπολ του πολυσκεύους. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«SOUP»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Στην έτοιμη σούπα προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και χτυπάμε τη σούπα στο μπλέντερ για να γίνει ομοιογενής μάζα.

HU Tök krémleves

HOZZÁVALÓK:

Tök – 800 g
Narancs – 300 g
Vöröshagyma – 100 g
Tejszín 22% – 600 ml
Növényi olaj – 30 ml
Víz – 600 ml
Só
Curry

ELKÉSZITÉS

A narancsokból kifacsarjuk a levet, a tököt meghámozzuk és 2 cm-es kockákra vágjuk. A hagymát késsel felaprítjuk. Az összes hozzávalót (a tejszín kivételével) a multicooker-kukta edényébe helyezzük. Állítsuk be a **„SOUP”** programot. Elkészítési idő **1 óra**. Az adott program befejeztéig főzzük. A kész leveshez hozzáadjuk a tejszint és turmixgépben simára keverjük.

RO Supă cremă cu dovleac

INGREDIENTE:

Dovleac – 800 g
Portocale – 300 g
Ceapă – 100 g
Smântână pentru gătit 22% – 600 ml
Ulei – 30 ml
Apă – 600 ml
Sare
Curry

MOD DE PREPARARE

Stoarceţi zeama de portocale, dovleacul se curăţă de coajă şi se taie cubuleţe de 2 cm. Ceapa se taie mărunt din cuţit. Toate ingredientele (cu excepţia smântânei) se toarnă în castronul multicooker. Setaţi regimul **„SOUP”**. Timpul de preparare: **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului. În supa gata preparată se adaugă smântâna care se bate cu blenderul până la omogenizare.

PL Zupa krem z dyni

SKŁADNIKI:

Dynia – 800 g
Pomarańcze – 300 g
Cebula – 100 g
Śmietanka 22% – 600 ml
Olej roślinny – 30 ml
Woda – 600 ml
Sól
Curry

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Z pomarańczy wycisnąć sok, dynię obrać i pokroić w kostkę o wielkości 2 cm. Cebulę posiekać nożem. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera (oprócz śmietanki). Nastawić program **„SOUP”**, czas gotowania **1 godzina**. Gotować do zakończenia programu. Do gotowej zupy dodać śmietankę ubić blenderem na jednolitą masę.

SK Krémová polievka s tekvicou

SUROVINY:

Tekvica – 800 g
Pomaranče – 300 g
Cibuľa – 100 g
Smotana 22% – 600 ml
Olej – 30 ml
Voda – 600 ml
Soľ
Karí

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Z pomarančov vytlačíme šťavu, tekvicu očistíme od šupky a nakrájame na kocky veľkosti 2 cm. Cibuľu nakrájame nožom. Všetky suroviny (okrem smotany) vložíme do nádoby multifunkčného hrnca. Nastavíme režim **„SOUP”**, doba prípravy je **1 hodina**. Varíme, až kým neskončí režim. Do hotovej polievky pridáme smotanu a vyšľaháme v mixéri.

Cream of salmon soup

INGREDIENTS:

Salmon (fillet) – 300 g	Carrot – 60 g
Potatoes – 200 g	Water – 800 ml
Marrow squash – 60 g	10 % cream – 100 ml
Onion – 60 g	Salt, spices

DIRECTIONS

Cut fish and vegetables into 2 cm cubes. Place all ingredients (except cream) into the bowl. Close the lid. Select **"SOUP"**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes. Pour the soup into a separate container, add cream, and blend until smooth.

CZ Lososová krémová polévka

INGREDIENCE:

Losos (filet) – 300 g	Mrkev – 60 g
Brambory – 200 g	Voda – 800 ml
Cuketa – 60 g	Smetana 10% – 100 ml
Cibule – 60 g	Sůl, koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Rybu a zeleninu nakrájejte na 2 cm kostky. Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte smetanu, sůl, koření, zalijte vodou a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„SOUP"**, zadejte dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotovou polévku našlehejte mixérem do vzniku homogenní směsi.

GR Σούπα – κρέμα από σολομό

ΥΛΙΚΑ:

Σολομός (φιλέτο) – 300 γρ	Καρότα – 60 γρ
Πατάτες – 200 γρ	Νερό – 800 ml
Κολοκύθια – 60 γρ	Κρέμα γάλακτος 10% – 100 ml
Κρεμμύδι – 60 γρ	Αλάτι, μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το ψάρι και τα λαχανικά σε κύβους 2 εκατοστά. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το αλάτι και τα μπαχαρικά, βάζουμε το νερό και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«SOUP»**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Χτυπάμε την έτοιμη σούπα στο μπλέντερ.

HU Lazac krémleves

HOZZÁVALÓK:

Lazac (filé) – 300 g
Burgonya – 200 g
Cukkíni – 60 g
Vöröshagyma – 60 g
Sárgarépa – 60 g
Víz – 800 ml
Tejszín 10% – 100 ml
Só, fűszerek

ELKÉSZITÉS

A halat és zöldségeket 2 cm-es kockákra vágjuk. Az összes hozzávalót a multicooker-kukta edényébe helyezzük, hozzáadjuk a tejszint, sót, fűszereket, felöntjük vízzel és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet, állítsuk be a **„SOUP"** programot, elkészítési idő **40 perc**. A program befejeztéig készítjük. A kész levest turmixgéppel simára keverjük.

RO Supă cremă cu somon

INGREDIENTE:

Somon file – 300 g
Cartofi – 200 g
Dovlecel – 60 g
Ceapă – 60 g
Morcov – 60 g
Apă – 800 ml
Smântână pentru gătit 10% – 100 ml
Sare, condimente

MOD DE PREPARARE

Somonul şi legumele se taie cubuleţe de 2 cm. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, se adaugă smântâna, sarea, condimentele şi apa şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„SOUP"**. Timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Supa gata preparată se pasează cu blenderul până la omogenizare.

PL Zupa krem z łososia

SKŁADNIKI:

Łosoś europejski (filet) – 300 g
Ziemniaki – 200 g
Kabaczek – 60 g
Cebula – 60 g
Marchew – 60 g
Woda – 800 ml
Śmietanka 10% – 100 ml
Sól, przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Rybę i warzywa pokroić w kostkę o wielkości 2 cm. Do misy multicookera włożyć wszystkie składniki, dodać śmietankę, sól, przyprawy, zalać wodą i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„SOUP"**, czas gotowania **40 minut**. Gotować do zakończenia programu. Gotową zupę ubić blenderem na jednolitą masę.

SK Krémová polievka z lososa

SUROVINY:

Losos (filety) – 300 g
Zemiaky – 200 g
Tekvica – 60 g
Cibuľa – 60 g
Mrkva – 60 g
Voda – 800 ml
Smotana 10% – 100 ml
Soľ, korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Rybu a zeleninu nakrájame na kocky veľkosti 2 cm. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme smotanu, soľ, korenie, zalejeme vodou a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„SOUP"**, doba prípravy je **40 minút**. Varíme, až kým neskončí režim. Hotovú polievku vyšľaháme v mixéri.

CZ Smažené kuře

INGREDIENCE:

Kuře (spodní stehna, horní stehna) – 400 g
Olej – 60 ml
Citronová šťáva – 20 ml
Česnek – 15 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Česnek nastrouhejte na jemném struhadle. Potřete kuře citronovou šťávou, česnekem, solí a kořením a dejte do ledničky na 2 hodiny. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej a vložte do ní kuře. Zavřete víko. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Meat"**, dobu vaření **20 minut**. 10 minut před ukončením vaření otevřete víko a kuře obraťte. Zavřete víko a smažte až do ukončení programu.

Fried chicken

INGREDIENTS:

Chicken (legs) – 400 g
Vegetable oil – 60 ml
Lemon juice – 20 ml
Garlic – 15 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Rub chicken with lemon juice, grated garlic, salt, and spices and put in the fridge to marinate for two hours. Pour vegetable oil into the bowl and add chicken. Close the lid. Select **"FRY"** – **"Meat"**. Set the time of **20 minutes**. Fry for 10 minutes and turn over. Close the lid and cook until the program finishes.

GR Κοτόπουλο ψητό

ΥΛΙΚΑ:

Κοτόπουλο (μπούτι) – 400 γρ
Λάδι – 60 ml
Χυμός λεμονιού – 20 ml
Σκόρδο – 15 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τρίβουμε το σκόρδο σε ψιλό τρίφτη. Αλείφουμε το κοτόπουλο με το χυμό λεμονιού, το σκόρδο, το αλάτι και τα μπαχαρικά. Αφήνουμε να μαριναριστεί για 2 ώρες στο ψυγείο. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το λάδι και το κοτόπουλο. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. 10 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος ανοίγουμε το καπάκι και γυρίζουμε το κοτόπουλο. Ξανακλείνουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Sült baromfi

HOZZÁVALÓK:

Baromfi (alsócomb, comb) – 400 g
Növényi olaj – 60 ml
Citromlé – 20 ml
Fokhagyma – 15 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A fokhagymát kislyukú reszelőn lereszeljük. A tyúkot bekenjük citromlével, fokhagymával, sóval, fűszerekkel és 2 órán keresztül hűtőszekrényben pácoljuk. A multicooker-kukta edényébe olajat töltünk és belerakjuk a tyúkot. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Meat”**, elkészítési idő **20 perc**. 10 perccel az étel elkészítése előtt, nyissuk ki a fedelet, fordítsuk meg a tyúkot. Zárjuk le a fedelet, a program befejeztéig készítjük.

RO Găină prăjită

INGREDIENTE:

Găină (ciocănele, pulpe pui) – 400 g
Ulei – 60 ml
Suc de lămâie – 20 ml
Usturoi – 15 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Găina se spală, usturoiul se trece prin răzătoarea mică. Găina se freacă cu zeama de lămâie, cu usturoi, sare şi condimente după care se lasă la marinat la frigider pentru 2 ore. În castronul multicooker se toarnă uleiul, apoi se aşează găina. Închideţi capacul. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Meat”**, timpul de pregătire: **20 minute**. Înainte cu 10 minute de finalizarea programului, deschideţi capacul şi după care întoarceţi găina pe cealaltă parte. Închideţi capacul. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Kurczak smażony

SKŁADNIKI:

Kurczak (udo, biodro) – 400 g
Olej roślinny – 60 ml
Sok cytrynowy – 20 ml
Czosnek – 15 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Czosnek utrzeć na drobnej tarce. Kurczaka natrzeć sokiem cytrynowym, czosnkiem, solą, przyprawami i zostawić marynować się na 2 godziny w lodówce Do misy multicookera wlać olej roślinny, włożyć kurczaka. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Meat”**, czas gotowania **20 minut**. 10 minut przed zakończeniem gotowania otworzyć pokrywę, przewrócić kurczaka. Zamknąć pokrywę, gotować do zakończenia programu.

SK Vyprážané kura

SUROVINY:

Kura (stehná) – 400 g
Olej – 60 ml
Citrónová šťava – 20 ml
Cesnak – 15 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Cesnak nastrúhame najemno. Kura natrieme citrónovou šťavou, cesnakom, soľou a korením a necháme marinovať do chladničky na 2 hodiny. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej, vložíme kura. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Meat”**, doba prípravy je **20 minút**. 10 minút pred ukončením režimu otvoríme veko, a kura otočíme. Pripravujeme, až kým režim neskončí .

Herb marinated chicken

INGREDIENTS:

Whole young chicken – 500 g
Dill – 10 g
Parsley – 10 g
Green onion – 10 g
Garlic – 10 g
Cilantro – 10 g
Soy sauce – 70 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Chop herbs and garlic. Add soy sauce, salt, and spices. Rub chicken with the mixture and leave to marinate for 20 minutes. Wrap in foil and put inside the bowl. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

CZ Kuře s bylinkami

INGREDIENCE:

Kuře – 500 g (1 ks.)
Kopr – 10 g
Petržel – 10 g
Zelená cibulka – 10 g
Koriandr – 10 g
Česnek – 10 g
Sójová omáčka – 70 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Bylinky nahrubo nasekejte, česnek utřete nožem, pak to všechno smíchejte se sójovou omáčkou a kořením. Natřete kuře směsí z česneku a nechte v marinádě na 20 minut. Potom pevně zabalte do alobalu spolu s marinádou tak, aby šťáva nevytekla. Vložte kuře do misky multifunkčního hrnce. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**, Pečte až do ukončení programu.

GR Κοτόπουλο με μυρωδικά

ΥΛΙΚΑ:

Κοτόπουλο – 500 γρ (1 κοτόπουλο)
Άνηθος φρέσκος – 10 γρ
Μαϊντανός φρέσκος – 10 γρ
Κρεμμύδι φρέσκο – 10 γρ
Κόλιανδρος – 10 γρ
Σκόρδο – 10 γρ
Σάλτσα σόγιας – 70 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα μυρωδικά σε χοντρά κομμάτια, ψιλοκόβουμε το σκόρδο, ανακατεύουμε με τη σάλτσα σόγιας και τα μπαχαρικά. Αλείφουμε το κοτόπουλο με το μείγμα και αφήνουμε να μαριναριστεί για 20 λεπτά. Μετά τυλίγουμε καλά στο αλουμινόχαρτο μαζί με τη μαρινάδα για να μην βγει το ζουμί. Βάζουμε το κοτόπουλο στο μπολ του πολυσκεύους. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Csirke zöldségekkel

HOZZÁVALÓK:

Csirke – 500 g (1 db.)
Zöldhagyma – 10 g
Friss kapor – 10 g
Friss petrezselyem – 10 g
Friss koriander – 10 g
Fokhagyma – 10 g
Szójaszósz – 70 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A zöldeket durvára vágjuk, a fokhagymát késsel összeaprítjuk, keverjük össze a szójaszósszal és fűszerekkel. Dörzsöljük be a csirkét a fokhagymából készült keverékkel, és hagyjuk a páclében 20 percig. Ez után szorosan csomagoljuk fóliába a páclével együtt úgy, hogy a lé ne folyon ki. Rakjuk a csirkét a multicooker-kukta edényébe. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „CAKE" programot, elkészítési idő **1 óra**, az adott program befejeztéig készítjük.

RO Pui cu verdeaţă

INGREDIENTE:

Pui – 500 g (1 buc.)
Mărar proaspăt – 10 g
Pătrunjel proaspăt – 10 g
Ceapă – 10 g
Coriandru proaspăt – 10 g
Usturoi – 10 g
Sos de soia – 70 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Verdeaţa se taie mare, usturoiul se taie mărunt din cuţit. Puiul se freacă cu un amestec din verdeaţă, usturoi, sos de soia, sare şi condimente după care se lasă la marinat pentru 20 minute. Puiul marinat se ambalează în folie de aluminiu astfel încât să nu se scurgă sosul. Aşezaţi puiul în castronul multicooker. Închideţi capacul. Setaţi programul **„CAKE"**. Timpul de preparare **1 oră**. A se prepara până la fializarea programului.

PL Kurczak z zieleniną

SKŁADNIKI:

Kurczak – 500 g (1 szt.)
Koper – 10 g
Pietruszka – 10 g
Szczypiorek – 10 g
Kolendra świeża – 10 g
Czosnek – 10 g
Sos sojowy – 70 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Zieleninę grubo pokroić, czosnek posiekać nożem, zmieszać z sosem sojowym i przyprawami. Natrzeć masą czosnkową kurczaka i zostawić w marynacie na 20 minut. Szczelnie zawinąć kurczaka wraz z marynatą w folię aluminiową, tak aby sok nie wyciekał. Włożyć kurczaka do misy multicookera. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE"**, czas gotowania **1 godzina**, gotować do zakończenia programu.

SK Kurča s bylinkami

SUROVINY:

Kurča – 500 g (1 ks)
Kôpor – 10 g
Petržlen – 10 g
Jarná cibuľka – 10 g
Cesnak – 10 g
Lístky koriandra – 1 g
Sójová omáčka – 70 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Bylinky nakrájame nahrubo, cesnak nakrájame nožom, zmiešame so sójovou omáčkou a korením. Natrieme kurča cesnakovou zmesou a necháme v marinade odstáť 20 minút. Pevne zabalíme do alobalu spolu s marinádou tak, aby nevytiekla šťava. Vložíme kurča do nádoby multifunkčného hrnca. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE"**, doba prípravy je **1 hodina**, pripravujeme až kým neskončí režim .

Main Course

recipe 26

Chicken in cream sauce

INGREDIENTS:

Chicken (fillet) – 450 g
Leek – 60 g
33% cream – 300 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut chicken into 2 cm cubes, chop leek. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Kuře se smetanou

INGREDIENCE:

Kuře (filé) – 450 g
Pórek – 60 g
Smetana 33% – 300 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Kuře nakrájejte na 2 cm kostky. Pórek nakrájejte na nudličky. Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte smetanu, sůl, koření a vše promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **40 minut**. Duste až do ukončení programu.

GR Κοτόπουλο με κρέμα γάλακτος

ΥΛΙΚΑ:

Κοτόπουλο (φιλέτο) – 450 γρ
Πράσο – 60 γρ
Κρέμα γάλακτος 33% – 300 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κοτόπουλο σε κύβους 2 εκατοστά. Κόβουμε το πράσο σε μπαστουνάκια. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους , προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το αλάτι και τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Tejszínes tyúk

HOZZÁVALÓK:

Tyúk (filé) – 450 g
Póréhagyma – 60 g
Tejszín 33% – 300 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A tyúkfilét 2 cm-es kockákra vágjuk. A póréhagymát – hasábokra. A hozzávalókat a multicooker-kukta edényébe rakjuk, ráöntjük a tejszint, hozzáadjuk a sót, fűszereket és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEW”** programot, elkészítési idő **40 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Găină cu smântână

INGREDIENTE:

Găină (file) – 450 g
Praz – 60 g
Smântână pentru gătit 33% – 300 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea de găină se taie cubuleţe de 2 cm. Prazul se taie fideluţă. Se toarnă toate ingredientele în castronul multicooker, se adaugă smântâna, sarea şi condimentele. Se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEW”**. Timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Kurczak ze śmietanką

SKŁADNIKI:

Kurczak (filet) – 450 g
Por – 60 g
Śmietanka 33% – 300 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Kurczaka pokroić w kostkę o wielkości 2 cm. Por pokroić w paski. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, zalać śmietanką, dodać sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW”**, czas duszenia **40 minut**. Dusić do zakończenia programu.

SK Kura so smotanou

SUROVINY:

Kuracie filety – 450 g
Pórek – 60 g
Smotana 33% – 300 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Kura nakrájame na kocky veľkosti 2 cm. Pór nakrájame na prúžky. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme smotanou, pridáme soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW”**, doba prípravy je **40 minút**. Pripravujeme, až kým neskončí režim.

Cheese stuffed chicken cutlets

INGREDIENTS:

Chicken (fillet) – 500 g
Hard cheese – 120 g
Butter – 50 g
Breadcrumbs – 30 g
Parsley – 10 g
Dill – 10 g
Vegetable oil – 70 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Combine grated cheese with chopped herbs, butter, and salt. Shape cheese balls and place them in a freezer for 5 minutes. Put chicken through a meat grinder, add salt, spices. Flatten the mixture into circles and place cheese ball in the center of each circle. Shape cutlets and coat in breadcrumbs. Pour oil into the bowl and add cutlets. Close the lid. Select **"FRY"**- **"Meat"**. Set the time of **20 minutes**. Fry for 10 minutes, turn over, and cook until the program finishes.

CZ Kuřecí karbanátky se sýrem

INGREDIENCE:

Kuře (filé) – 500 g
Tvrdý sýr – 120 g
Máslo – 50 g
Olej – 70 ml
Strouhanka – 30 g
Čerstvý petržel – 10 g
Čerstvý kopr – 10 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Zelené bylinky jemně posekejte nožem. Sýr nastrouhejte na hrubém struhadle, potom smíchejte s bylinkami a máslem, přidejte sůl. Ze sýrové směsi vytvarujte masové kuličky a vložte je na 5 minut do mrazničky. Kuřecí filé omyjte, umelte na mlýnku na maso, přidejte sůl, koření a vše vymíchejte do vzniku homogenní směsi. Z mletého masa vytvarujte placičky, potom na každou placičku položte sýrovou kuličku, vytvarujte karbanátky a obalte je ve strouhance. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej a vložte do ní karbanátky. Zavřete víko. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Meat"**, dobu vaření **20 minut**. 10 minut před ukončením vaření otevřete víko a karbanátky obraťte. Zavřete víko a smažte až do ukončení programu.

GR Μπιφτέκια κοτόπουλο με τυρί

ΥΛΙΚΑ:

Κοτόπουλο (φιλέτο) – 500 γρ
Τυρί σκληρό – 120 γρ
Βούτυρο – 50 γρ
Λάδι – 70 ml
Φρυγανιές για πανάρισμα – 30 γρ
Μαϊντανός φρέσκος – 10 γρ
Άνηθος – 10 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα μυρωδικά. Τρίβουμε το τυρί σε χοντρό τρίφτη, ανακατεύουμε με τα μυρωδικά και το βούτυρο, προσθέτουμε το αλάτι. Από το μείγμα τυριού φτιάχνουμε μπαλάκια και τα βάζουμε στην κατάψυξη για 5 λεπτά. Πλένουμε το φιλέτο κοτόπουλου. Κάνουμε κιμά από το φιλέτο, προσθέτουμε το αλάτι, τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε καλά. Από τον κιμά φτιάχνουμε πίτες, βάζουμε σε κάθε μια μπαλάκι από τυρί, τυλίγουμε τα μπιφτέκια και τα πανάρουμε με φρυγανιά. Βάζουμε το λάδι στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε μέσα τα μπιφτέκια. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. 10 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος ανοίγουμε το καπάκι, γυρίζουμε τα μπιφτέκια. Ξανακλείνουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Tyúk fasírt sajttal

HOZZÁVALÓK:

Tyúk (filé) – 500 g
Sajt – 120 g
Vaj – 50 g
Növényi olaj – 70 ml
Zsemlemorzsa – 30 g
Friss petrezselyem – 10 g
Friss kapor – 10 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A zöldségek zöldjét késsel összeaprítjuk. A sajtot nagylyukú reszelőn lereszeljük, összekeverjük a zölddel és vajjal, megsózzuk. A sajtmasszából golyókat formálunk, 5 percre fagyasztóba rakjuk. A tyúkfilét megmossuk, ledaráljuk, hozzáadjuk a sót, fűszereket, összekeverjük. A darált húsból lepényeket formálunk, mindegyikre egy-egy sajtgolyót rakunk, fasírtokat formálunk, zsemlemorzsában megforgatjuk. A multicooker-kukta edényébe olajat töltünk, belerakjuk a fasírtokat. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Meat”**, elkészítési idő **20 perc**. 10 perccel az elkészítés befejezte előtt, nyissuk ki a fedelet és forgassuk meg a fasírtokat. Zárjuk le a fedelet, a program befejeztéig készítjük.

RO Pârjoale de pui cu caşcaval

INGREDIENTE:

Pui (carne file) – 500 g
Caşcaval – 120 g
Unt – 50 g
Ulei – 70 ml
Pesmet – 30 g
Pătrunjel proaspăt – 10 g
Mărar proaspăt – 10 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Verdeaţa se toacă mărunt din cuţit. Caşcavalul se rade prin răzătoarea mare, se amestecă cu verdeaţa şi cu untul, se sărează. Din această compoziţie se formează biluţe care se pun la congelator pentru 5 minute. Fileul de pui se spală, se trage prin maşina se tocat, se adaugă sarea şi condimentele, apoi se amestecă până la omogenizare. Din această compoziţie se formează turtiţe în mijlocul cărora se pun biluţele de caşcaval, se formează pârjoalele, după care se tăvălesc prin pesmet. În castronul multicooker se toarnă ulei şi se aşează pârjoalele. Închideţi capacul. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Meat”**, timpul de pregătire: **20 minute**. Înainte cu 10 minute de finalizarea programului, deschideţi capacul şi întoarceţi pârjoalele pe cealaltă parte. Închideţi capacul şi preparaţi până la finalizarea programului.

PL Kotlety z kurczaka z serem

SKŁADNIKI:

Kurczak (filet) – 500 g
Ser twardy – 120 g
Masło śmietankowe – 50 g
Olej roślinny – 70 ml
Tarta bułka – 30 g
Pietruszka świeża – 10 g
Koper świeży – 10 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Zieleninę posiekać nożem. Ser utrzeć na grubej tarce, zmieszać z zieleniną i masłem, dodać sól. Z masy serowej uformować kuleczki, postawić do zamrażarki na 5 minut. Filet kurczaka przemyć, przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać sól, przyprawy i wymiesić na jednolitą masę. Z farszu uformować placki, włożyć na każdy serową kuleczkę, uformować kotlety, obtoczyć je w tartej bułce. Do misy multicookera wlać olej, włożyć kotlety. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Meat”**, czas gotowania **20 minut**. 10 minut przed zakończeniem gotowania otworzyć pokrywę, przewrócić kotlety. Zamknąć pokrywę, gotować do zakończenia programu.

SK Kuracie fašírky so syrom

SUROVINY:

Kuracie filety – 500 g
Tvrdý syr – 120 g
Maslo – 50 g
Olej – 70 ml
Strúhanka – 30 g
Čerstvý petržlen – 10 g
Čerstvý kôpor – 10 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Petržlen a kôpor nakrájame nožom. Syr nastrúhame nahrubo, zmiešame s bylinkami a maslom, pridáme soľ. Zo syrovej zmesi vytvarujeme guľky, dáme do mrazničky na 5 minút. Kuracie filety umyjeme, pomelieme na mlynčeku na mäso, pridáme soľ, korenie a vymiešame. Z mletého mäsa vytvarujeme placky, na každú položíme syrovú guľku, vytvarujeme fašírky, obalíme strúhankou. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej, vložíme fašírky. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Meat”**, doba prípravy je **20 minút**. 10 minút pred ukončením režimu otvoríme veko a fašírky otočíme. Zavrieme veko a pripravujeme, až kým neskončí režim.

Main Course

recipe 28

CZ Rýže s kuřetem a olihněmi

INGREDIENCE:

Kuře (prsíčka) – 180 g
Vařená rýže – 120 g
Olihně – 140 g
Smetana 33% – 170 ml
Máslo – 30 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Kuře a olihně nakrájejte na jemné proužky, vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte máslo, sůl a koření. Nastavte program **„MULTI COOK"**, zadejte teplotu **120°C**, dobu vaření **5 minut**. Vařte při otevřeném víku a pravidelně míchejte až do ukončení programu. Potom přidejte smetanu a rýži a vše promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **5 minut**.

Chicken calamari rice

INGREDIENTS:

Chicken breast – 180 g
Cooked rice – 120 g
Calamari – 140 g
33% cream – 170 ml
Butter – 30 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut chicken and calamari into thin strips, and put into the bowl; add butter, salt, and spices. Select **"MULTICOOK"**. Set temperature of **120°C** and time of **5 minutes**. Stir-fry with an open lid until the program finishes. Add cream, rice, and mix well. Close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set temperature of **100°C** and time of **5 minutes**. Cook until the program finishes.

GR Ρύζι με κοτόπουλο και καλαμάρια

ΥΛΙΚΑ:

Κοτόπουλο (φιλέτο) – 180 γρ
Ρύζι βραστό – 120 γρ
Καλαμάρια – 140 γρ
Κρέμα γάλακτος 33% – 170 ml
Βούτυρο – 30 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κοτόπουλο και τα καλαμάρια σε ψιλά μπαστουνάκια. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το βούτυρο, το αλάτι και τα μπαχαρικά. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **120°C**, χρόνος μαγειρέματος **5 λεπτά**. Μαγειρεύουμε με ανοικτό καπάκι, ανακατεύοντας κάπου-κάπου, μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και το ρύζι, ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **5 λεπτά**.

HU Rizs baromfival és tintahallal

HOZZÁVALÓK:

Tyúk (mell) – 180 g
Főtt rizs – 120 g
Tintahal – 140 g
Tejszín 33% – 170 ml
Vaj – 30 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A tyúkmellet és a tintahalat vékony hasábokra vágjuk, a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk a vajat, sót, fűszereket. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **120°C**, elkészítési idő **5 perc**. Nyitott fedőnél, időközönként megkeverve a program befejeztéig készítjük. Ezután hozzáadjuk a tejszint és a rizst, összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **5 perc**.

RO Orez cu carne de pui şi calmari

INGREDIENTE:

Pui (piept) – 180 g
Orez fiert – 120 g
Calmari – 140 g
Smântână pentru gătit 33% – 170 ml
Unt – 30 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Pieptul de pui şi calmarii se taie felii subţiri după care se toarnă în castronul multicooker. Se adaugă şi untul, sarea şi condimentele. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **120°C**, timpul de preparare **5 minute**. A se prepara cu capacul ridicat, amestecând periodic până la finalizarea programului. Adăugaţi smântâna şi orezul fiert. Amestecaţi şi închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **100°C**, timpul de preparare **5 minute**.

PL Ryż z kurczakiem i kalmarami

SKŁADNIKI:

Kurczak (pierś) – 180 g
Ryż gotowany – 120 g
Kalmary – 140 g
Śmietanka 33% – 170 ml
Masło śmietankowe – 30 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Kurczaka i kalmary pokroić w cienkie paski, włożyć do misy multicookera, dodać masło, sól, przyprawy. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **120°C**, czas gotowania **5 minut**. Gotować przy otwartej pokrywie, co pewien czas mieszając, do zakończenia programu. Następnie dodać śmietankę i ryż, zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **5 minut**.

SK Ryža s kuraťom a kalmarmi

SUROVINY:

Kuracie prsia – 180 g
Ryža uvarená – 120 g
Kalmary – 140 g
Smotana 33% – 170 ml
Maslo – 30 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Kura a kalmary nakrájame na tenké prúžky, vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme maslo, soľ, korenie. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **120°C**, doba prípravy je **5 minút**. Varíme pri otvorenom veku za občasného miešania až kým neskončí režim. Pridáme smotanu a ryžu, premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **5 minút**.

Turkey with cheese

INGREDIENTS:

Turkey (fillet) – 340 g
Tomatoes – 140 g
Hard cheese – 100 g
Onion – 70 g
Olive oil – 30 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut turkey into 3 or 4 equally-sized pieces. Cut tomatoes and onion into thin straws. Grate cheese. Pour oil into the bowl; add turkey, onion, tomatoes, salt, and spices. Cover with grated cheese. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Krůta se sýrem

INGREDIENCE:

Krůta (filé) – 340 g
Tvrdý sýr – 100 g
Rajčata – 140 g
Cibule – 70 g
Olivový olej – 30 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Filé nakrájejte na 3–4 kousky stejného rozměru. Rajčata a cibuli nakrájejte na tenké nudličky. Sýr nastrouhejte na hrubém struhadle. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej, potom do ní vložte krůtu, svrchu rovnoměrně rozdělte cibuli a rajčata, posypte solí, kořením a strouhaným sýrem. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **20 minut**. Duste až do ukončení programu.

GR Γαλοπούλα με τυρί

ΥΛΙΚΑ:

Γαλοπούλα (φιλέτο) – 340 γρ
Τυρί σκληρό – 100 γρ
Ντομάτες – 140 γρ
Κρεμμύδι – 70 γρ
Λάδι – 30 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το φιλέτο σε 3–4 ίσια μέρη. Κόβουμε τις ντομάτες και το κρεμμύδι σε ψιλά μπαστουνάκια.Τρίβουμε σε χοντρό τρίφτη το τυρί. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το λάδι, τη γαλοπούλα, το κρεμμύδι και τις ντομάτες, πασπαλίζουμε με το αλάτι, τα μπαχαρικά και το τριμμένο τυρί. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Sajtos pulyka

HOZZÁVALÓK:

Pulyka (filé) – 340 g
Sajt – 100 g
Paradicsom – 140 g
Vöröshagyma – 70 g
Oliva olaj – 30 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A filét 3–4 egyenlő részre osztjuk. A paradicsomot és a hagymát vékony hasábokra vágjuk. Lereszeljük a sajtot. A multicooker-kukta edényébe olajat töltünk, belerakjuk a pulykaszeleteket, a hagymát és a paradicsomot, megsózzuk, fűszerezzük és megszórjuk sajttal. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „STEW" programot, elkészítési idő **20 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Curcan cu caşcaval

INGREDIENTE:

Curcan (file) – 340 g
Caşcaval – 100 g
Roşii – 140 g
Ceapă – 70 g
Ulei de măsline – 30 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea file se taie în 3–4 părţi egale. Roşiile şi ceapa se taie peştişor mărunt. Caşcavalul se rade prin răzătoarea mare. În castronul multicooker se toarnă uleiul, se aşează carnea iar deasupra se pun roşiile, ceapa, se sărează şi se condimentează, se presară caşcavalul ras. Închideţi capacul. Setaţi programul „STEW", timpul de preparare **20 minute**. A se prepara până la fializarea programului.

PL Indyk z serem

SKŁADNIKI:

Indyk (filet) – 340 g
Ser twardy – 100 g
Pomidory – 140 g
Cebula – 70 g
Oliwa – 30 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Filet pokroić na 3–4 równe części. Pomidory i cebulę pokroić w drobne paski. Ser utrzeć na grubej tarce. Do misy multicookera wlać oliwę, włożyć indyka, z wierzchu rozłożyć cebulę i pomidory, posypać solą, przyprawami i tartym serem. Zamknąć pokrywę. Nastawić program „STEW", czas duszenia **20 minut**. Dusić do zakończenia programu.

SK Morčacie mäso so syrom

SUROVINY:

Morčacie mäso – 340 g
Tvrdý syr – 100 g
Paradajky – 140 g
Cibuľa – 70 g
Olivový olej – 30 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso rozrežeme na 3–4 rovnaké časti. Paradajky a cibuľu nakrájame na tenké prúžky. Syr nastrúhame nahrubo. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej, vložíme morčacie mäso, cibuľu a paradajky, posypeme soľou, korením a nastrúhaným syrom. Zavrieme veko. Nastavíme režim „STEW", doba prípravy je **20 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course
recipe 30

Fried turkey with barbecue sauce

INGREDIENTS:

Turkey (fillet) — 300 g
Vegetable oil — 40 ml
Barbecue sauce — 30 g
Mustard — 5 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut turkey into 2-2.5 cm cubes. Mix barbecue sauce with mustard. Place turkey into the bowl, add salt, spices, oil, and mix well. Select **"FRY"** – **"Meat"**. Set the time of **15 minutes**. Stir-fry until the program finishes. Serve with sauce on the side.

CZ Smažená krůta s barbecue omáčkou

INGREDIENCE:

Krůta (filé) – 300 g
Olej – 40 ml
Barbecue omáčka – 30 g
Hořčice – 5 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Krůtí filé nakrájejte na 2 cm kostky. Barbecue omáčku vymíchejte s hořčicí do vzniku homogenní směsi. Krůtí filé vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte sůl, koření, olej a všechno promíchejte. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Meat"**, dobu vaření **15 minut**. Vařte až do ukončení programu. Podávejte spolu s hotovou omáčkou.

GR Γαλοπούλα ψητή με σάλτσα μπάρμπεκιου

ΥΛΙΚΑ:

Γαλοπούλα (φιλέτο) – 300 γρ
Λάδι – 40 ml
Σάλτσα μπάρμπεκιου – 30 γρ
Μουστάρδα – 5 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το φιλέτο σε κύβους 2 εκατοστά. Ανακατεύουμε τη σάλτσα μπάρμπεκιου με τη μουστάρδα μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Βάζουμε τη γαλοπούλα στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το αλάτι, τα μπαχαρικά και το λάδι, τα ανακατεύουμε. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **15 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Σερβίρουμε με την έτοιμη σάλτσα.

HU Sült pulyka barbecue szósszal

HOZZÁVALÓK:

Pulyka (filé) – 300 g
Növényi olaj – 40 ml
Barbecue szósz – 30 g
Mustár – 5 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A filét 2 cm-es kockákra vágjuk. A barbecue szószt keverjük össze a mustárral. A pulykát helyezzük a multicooker-kukta edényébe, hozzáadjuk a sót, fűszereket és az olajat, összekeverjük. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Meat”**, elkészítési idő **15 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük. A pulykát az előre elkészített szósszal tálaljuk.

RO Curcan prăjit cu sos barbeque

INGREDIENTE:

Curcan (file) – 300 g
Ulei – 40 ml
Sos barbeque – 30 g
Muştar – 5 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Fileul de curcan se taie cubuleţe de 2–2,5 cm. Sosul barbeque se amestecă cu muştarul până la omogenizare. În castronul multicooker se pune carnea de curcan, sarea, condimentele, uleiul şi se amestecă uşor. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Meat”**, timpul de pregătire: **15 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Se serveşte cu sosul preparat.

PL Indyk smażony z sosem barbecue

SKŁADNIKI:

Indyk (filet) – 300 g
Olej roślinny – 40 ml
Sos barbecue – 30 g
Musztarda – 5 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Filet indyka pokroić w kostkę o wielkości 2 cm. Sos barbecue zmieszać z musztardą na jednolitą masę. Filet indyka włożyć do misy multicookera, dodać sól, przyprawy, olej roślinny i zmieszać. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Meat”**, czas smażenia **15 minut**. Smażyć do zakończenia programu. Podawać z przyrządzonym sosem.

SK Vyprážané morčacie mäso s omáčkou barbecue

SUROVINY:

Morčacie mäso – 300 g
Olej – 40 ml
Omáčka barbecue – 30 g
Horčica – 5 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso nakrájame na kocky veľkosti 2 cm. Omáčku barbecue zmiešame s horčicou. Mäso vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme soľ, korenie, olej a premiešame. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Meat”**, doba prípravy je **15 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim. Podávame s pripravenou omáčkou.

Pork chops

INGREDIENTS:

Pork (neck) – 400 g
Vegetable oil – 40 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut meat into 2 cm steaks, beat until 0.5 cm thin. Sprinkle with salt and spices. Pour oil into the bowl and add meat. Close the lid. Select **"MULTI COOK"**. Set the temperature of **120°C** and time of **20 minutes**. Cook for 7 minutes, turn over, and close the lid. Cook until the program finishes.

CZ Vepřové kotlety

INGREDIENCE:

Vepřové maso (krkovička) – 400 g
Olej – 40 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vepřové nakrájejte na 2 cm tlusté plátky, naklepejte na tloušťku 0,5 cm, potřete solí a kořením. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej a uložte maso na dno misky. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTI COOK"**, zadejte teplotu **120°C**, dobu vaření **20 minut**. 7 minut před ukončením vaření otevřete víko a maso obraťte. Zavřete víko. Vařte až do ukončení programu.

GR Χοιρινές μπριζόλες

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό (λαιμός) – 400 γρ
Λάδι – 40 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το χοιρινό σε μπριζόλες 2 εκατοστά, χτυπάμε μέχρι να γίνουν 0,5 εκατοστά, πασπαλίζουμε με το αλάτι και τα μπαχαρικά. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το λάδι και το κρέας. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTI COOK»**, θερμοκρασία **120°C**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. 7 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος ανοίγουμε το καπάκι, γυρίζουμε το κρέας. Ξανακλείνουμε το καπάκι. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Sertés rántott szelet

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús (nyaki rész) – 400 g
Növényi olaj – 40 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A sertéshúst 2 cm-es vastagságú szeletekre vágjuk és 0,5 cm vastagságig klopfoljuk, megsózzuk, fűszerezzük. A multicooker-kukta edényébe töltsünk olajat, a húsokat az edény aljára helyezzük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTI COOK”** programot, hőmérséklet **120°C**, elkészítési idő **20 perc**. 7 perccel a készítés befejezte előtt, nyissuk ki a fedelet és fordítsuk meg a szeleteket. Zárjuk le a fedelet. Az program befejeztéig készítjük.

RO Pârjoale din porc

INGREDIENTE:

Carne de porc (ceafă) – 400 g
Ulei – 40 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea de porc se taie felii cu grosimea de 2 cm, se bate până la o grosime de 0,5 cm, se sărează şi se condimentează. În castronul multicooker se toarnă ulei şi se aşează carnea. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTI COOK”**, temperatura de **120°C**, timpul de preparare **20 minute**. Cu 7 minute înainte de finalizarea programului ridicaţi capacul şi întoarceţi carnea pe cealaltă parte. Închideţi capacul. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Bitki wieprzowe

SKŁADNIKI:

Wieprzowina (schab) – 400 g
Olej roślinny – 40 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Wieprzowinę pokroić na steki o grubości 2 cm, rozbić do grubości 0,5 cm, natrzeć solą i przyprawami. Do misy multicookera wlać olej roślinny, położyć na dno mięso. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTI COOK”**, temperaturę **120°C**, czas gotowania **20 minut**. 7 minut przed zakończeniem gotowania otworzyć pokrywę, przewrócić mięso. Zamknąć pokrywę. Gotować do zakończenia programu.

SK Bravčové kotlety

SUROVINY:

Bravčové mäso (krkovička) – 400 g
Olej – 40 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Bravčové mäso nakrájame na steaky na hrúbku 2 cm, naklepeme na hrúbku 0,5 cm, natrieme soľou a korením. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej, vložíme mäso. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTI COOK”**, teplotu na **120°C**, doba prípravy je **20 minút**. 7 minút pred ukončením prípravy otvoríme veko, otočíme mäso. Zavrieme veko. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course

recipe 32

Pork with cheese

INGREDIENTS:

Pork (fillet) – 400 g
Tomatoes – 100 g
Hard cheese – 100 g
Mushroom – 100 g
Vegetable oil – 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut meat into 2 cm steaks, and beat until 1 cm thin. Sprinkle with salt and spices. Slice tomatoes, grate cheese, and chop mushrooms. Place meat into the bowl and cover with the rest of ingredients. Close the lid. Select **"FRY"** – **"Meat"**. Set the time of **8 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Vepřové pod sýrovou peřinou

INGREDIENCE:

Vepřové maso (panenka) – 400 g
Rajčata – 100 g
Tvrdý sýr – 100 g
Čerstvé žampiony – 100 g
Olej – 20 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vepřové maso nakrájejte na 2 cm tlusté plátky, naklepejte na tloušťku 1 cm, potřete solí a kořením. Rajčata nakrájejte na kolečka, sýr nastrouhejte na struhadle, houby pokrájejte nožem nadrobno. Maso vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte olej, houby, rajčata, sýr. Zavřete víko. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Meat"**, dobu vaření **8 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Χοιρινό με τυρί

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό (ψαρονέφρι) – 400 γρ
Ντομάτες – 100 γρ
Τυρί σκληρό – 100 γρ
Μανιτάρια φρέσκα – 100 γρ
Λάδι – 20 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το χοιρινό σε μπριζόλες 2 εκατοστά, χτυπάμε μέχρι να γίνουν 1 εκατοστό, πασπαλίζουμε με το αλάτι και τα μπαχαρικά. Κόβουμε τις ντομάτες σε φέτες, τρίβουμε το τυρί, κόβουμε ψιλά τα μανιτάρια. Βάζουμε το κρέας στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το λάδι, τα μανιτάρια, τις ντομάτες, το τυρί. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **8 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Sajtos sertéshús

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús (bélszín) – 400 g
Paradicsom – 100 g
Sajt – 100 g
Friss csiperkegomba – 100 g
Növényi olaj – 20 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A sertéshúst 2 cm vastagságú steakekre vágjuk, 1 cm-es vastagságig klopfoljuk, sózzuk, fűszerezzük. A paradicsomot felszeleteljük, megreszeljük a sajtot, felaprítjuk a gombát. A multicooker-kukta edényébe olajat töltünk, berakjuk a húst, gombát, paradicsomot, sajtot. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Meat”**, elkészítési idő **8 perc**. Az üzemmód befejeztéig készítjük.

RO Carne de porc cu caşcaval

INGREDIENTE:

Carne de porc – 400 g
Roşii – 100 g
Caşcaval – 100 g
Ciuperci Champignon proaspete – 100 g
Ulei – 20 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Se spală carnea de porc şi se taie felii groase de 2 cm, se bat până ajung la 1 cm, după care se sărează şi se condimentează. Roşiile se taie rondele, caşcavalul se rade prin răzătoarea mare, ciupercile se mărunţesc. În castronul multicooker se toarnă ulei şi se aşează carnea, ciupercile, roşiile şi la sfârşit caşcavalul. Închideţi capacul. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Meat”**, timpul de pregătire: **8 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Wieprzowina pod serem

SKŁADNIKI:

Wieprzowina (polędwica) – 400 g
Pomidory – 100 g
Ser twardy – 100 g
Pieczarki świeże – 100 g
Olej roślinny – 20 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Wieprzowinę pokroić na steki o grubości 2 cm, rozbić do grubości 1 cm, natrzeć solą i przyprawami. Pomidory pokroić w plasterki, ser utrzeć na tarce, grzyby posiekać nożem. Mięso włożyć do misy multicookera, dodać olej roślinny, grzyby, pomidory, ser. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Meat”**, czas gotowania **8 minut**. Smażyć do zakończenia programu.

SK Bravčové mäso so syrom

SUROVINY:

Bravčové mäso (panenka) – 400 g
Paradajky – 100 g
Tvrdý syr – 100 g
Šampiňóny čerstvé – 100 g
Olej – 20 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Bravčové mäso nakrájame na steaky na hrúbku 2 cm, naklepeme na hrúbku 1 cm, natrieme soľou a korením. Paradajky nakrájame na kolieska, syr nastrúhame, hríby nakrájame nožom. Do nádoby multifunkčného hrnca vložíme mäso, pridáme olej, hríby, paradajky, syr. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Meat”**, doba prípravy je **8 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Pork in cream sauce

INGREDIENTS:

Pork (fillet) – 280 g
33% cream – 90 ml
Onion – 80 g
Mushroom – 50 g
Garlic – 6 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut meat, mushrooms, and onion into thin straws, slice the garlic. Place all ingredients into the bowl and mix. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

CZ Vepřové na smetaně

INGREDIENCE:

Vepřové maso (pečeně) – 280 g
Smetana 33% – 90 ml
Cibule – 80 g
Čerstvé žampiony – 50 g
Česnek – 6 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Maso, cibuli a houby nakrájejte na jemné asi 0,5 cm široké nudličky, česnek na plátky. Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte smetanu, sůl, koření a vše promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu.

GR Χοιρινό με κρέμα γάλακτος

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό (φιλέτο) – 280 γρ
Κρέμα γάλακτος 33% – 90 ml
Κρεμμύδι – 80 γρ
Μανιτάρια φρέσκα – 50 γρ
Σκόρδο – 6 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κρέας, το κρεμμύδι και τα μανιτάρια σε ψιλά μπαστουνάκια 0,5 εκατοστά, κόβουμε σε φέτες το σκόρδο. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το αλάτι, τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Tejszínes sertéshús

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús (filé) – 280 g
Tejszín 33% – 90 ml
Vöröshagyma – 80 g
Friss csiperkegomba – 50 g
Fokhagyma – 6 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A húst, hagymát és a gombát vékony, 0,5 cm-es hasábokra vágjuk, a fokhagymát – szeletekre. Az összes hozzávalót a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk a tejszint, sót, fűszereket és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „STEW" programot, elkészítési idő **1 óra**. A program befejeztéig készítjük.

RO Carne de porc cu smântână

INGREDIENTE:

File de porc – 280 g
Smântână pentru gătit 33% – 90 ml
Ceapă – 80 g
Ciuperci proaspete Champignon – 50 g
Usturoi – 6 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea, ceapa şi ciupercile se taie fideluţă de 0,5 cm, usturoiul – feliuţe. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, după care se adaugă smântâna, sarea, condimentele şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEW"**, timpul de pregătire: **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Wieprzowina ze śmietanką

SKŁADNIKI:

Wieprzowina (polędwica) – 280 g
Śmietanka 33% – 90 ml
Cebula – 80 g
Pieczarki świeże – 50 g
Czosnek – 6 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Pokroić mięso, cebulę i grzyby w paski o wielkości 0,5 cm, czosnek – w plasterki. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, dodać śmietankę, sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW"**, czas gotowania **1 godzina**. Dusić do zakończenia programu.

SK Bravčové mäso so smotanou

SUROVINY:

Bravčové mäso (filé) – 280 g
Smotana 33% – 90 ml
Cibuľa – 80 g
Šampiňóny čerstvé – 50 g
Cesnak – 6 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso, cibuľu a hríby nakrájame na tenké prúžky veľkosti 0,5 cm, cesnak na plátky. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme smotanu, soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW"**, doba prípravy je **1 hodina**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Pork shank

INGREDIENTS:

Pork shank – 900 g
Onion – 250 g
Garlic – 15 g
Basil – 5 g
Water – 200 ml
Vegetable oil – 50 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Make several deep cuts in meat and stuff each opening with a clove of garlic. Combine chopped onion with salt, spices, and basil. Rub meat with the mixture and let marinate in the fridge for 9 hours. Grease the bowl with oil, place meat inside, and add water. Close the lid. Select **“STEW”**. Set the time of **2 hours**. Cook until the program finishes.

CZ Pečené koleno

INGREDIENCE:

Vepřové koleno – 900 g
Cibule – 250 g
Olej – 50 ml
Česnek – 15 g
Bazalka – 5 g
Voda – 200 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vepřové koleno omyjte, udělejte do masa zářezy a vložte do nich stroužky česneku. Cibuli pokrájejte nožem nadrobno, smíchejte se solí, kořením a bazalkou. Touto směsí potřete koleno a nechte marinovat v ledničce 9 hodin. Koleno vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte olej a vodu. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW”**, zadejte dobu vaření **2 hodiny**. Vařte až do ukončení programu.

GR Κότσι

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό κότσι – 900 γρ
Κρεμμύδι – 250 γρ
Λάδι – 50 ml
Σκόρδο – 15 γρ
Βασιλικός – 5 γρ
Νερό – 200 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε το κότσι καλά, κάνουμε βαθιές τρύπες με το μαχαίρι και βάζουμε μέσα το σκόρδο. Κόβουμε με το μαχαίρι το κρεμμύδι, ανακατεύουμε με το αλάτι, τα μπαχαρικά και το βασιλικό. Αλείφουμε με το μείγμα το κότσι και αφήνουμε να μαριναριστεί στο ψυγείο για 9 ώρες. Βάζουμε το κότσι στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το λάδι και το νερό. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **2 ώρες**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Csülök

HOZZÁVALÓK:

Sertéscsülök – 900 g	Bazsalikom – 5 g
Vöröshagyma – 250 g	Víz – 200 ml
Növényi olaj – 50 ml	Só
Fokhagyma – 15 g	Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A csülköt megmossuk, bevagdaljuk és megtűzdeljük fokhagymával. A hagymát késsel összeaprítjuk, hozzáadjuk a sót, fűszereket és bazsalikomot. A keverékkel bekenjük a csülköket és 9 órán keresztül hűtőszekrényben pácoljuk. A csülköket a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk az olajat és feltöltjük vízzel. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEW”** programot, elkészítési idő **2 óra**. A program befejeztéig készítjük.

RO Ciolan de porc

INGREDIENTE:

Ciolan de porc – 900 g	Busuioc – 5 g
Ceapă – 250 g	Apă – 200 ml
Ulei – 50 ml	Sare
Usturoi – 15 g	Condimente

MOD DE PREPARARE

Ciolanul de porc se spală, apoi se înţeapă adânc şi se împănează cu căţei de usturoi. Ceapa se taie mărunt din cuţit, se amestecă cu sarea, condimentele şi busuiocul. Cu acest amestec se freacă ciolanul, apoi se lasă la marinat la frigider pentru 9 ore. Ciolanul se aşează în castronul multicooker, după care se adaugă uleiul şi apa. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEW”**. Timpul de preparare **2 ore**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Golonka

SKŁADNIKI:

Golonka wieprzowa – 900 g	Bazylia – 5 g
Cebula – 250 g	Woda – 200 ml
Olej roślinny – 50 ml	Sól
Czosnek – 15 g	Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Golonkę przemyć, zrobić w niej głębokie nacięcia i naszpikować ząbkami czosnku. Cebulę posiekać nożem, zmieszać z solą, przyprawami i bazylią. Otrzymaną mieszaniną natrzeć golonkę i zostawić marynować się w lodówce na 9 godzin. Golonkę włożyć do misy multicookera, dodać olej i wodę. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW”**, czas gotowania **2 godziny**. Dusić do zakończenia programu.

SK Koleno

SUROVINY:

Bravčové koleno – 900 g	Bazalka – 5 g
Cibuľa – 250 g	Voda – 200 ml
Olej – 50 ml	Soľ
Cesnak – 15 g	Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Koleno umyjeme, urobíme v ňom zárezy a prešpikujeme cesnakom. Cibuľu nakrájame nožom, zmiešame so soľou, korením a bazalkou. Vzniknutou zmesou natrieme koleno a necháme marinovať v chladničke 9 hodín. Koleno vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme olej a vodu. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW”**, doba prípravy je **2 hodiny**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Spinach and tomato pork

INGREDIENTS:

Pork (fillet) — 500 g
Tomatoes — 400 g
Frozen spinach — 100 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut meat and tomatoes into 1 cm cubes. Defrost spinach. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

CZ Vepřové se špenátem a rajčaty

INGREDIENCE:

Vepřové maso (pečeně) – 500 g
Rajčata – 400 g
Mražený špenát – 100 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Maso a rajčata nakrájejte na 1 cm kostky. Špenát rozmrazte, dejte do cedníku a nechte okapat. Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte sůl, koření a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu.

GR Χοιρινό με σπανάκι και ντομάτες

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό (φιλέτο) – 500 γρ
Ντομάτες – 400 γρ
Σπανάκι (κατεψυγμένο) – 100 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε σε κύβους 1 εκατοστό το κρέας και τις ντομάτες. Αφήνουμε το σπανάκι να ξεπαγώσει και να βγει το υγρό που περισσεύει. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά, τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Sertéshús spenóttal és paradicsommal

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús (filé) – 500 g
Paradicsom – 400 g
Spenót (mirelit) – 100 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A húst és a paradicsomot 1 cm-es kockákra vágjuk. A spenótot felolvasztjuk és hagyjuk, hogy a folyadék a szűrőedényen lecsöpögjön. A hozzávalókat rakjuk a multicooker-kukta edényébe, hozzáadjuk a sót, fűszereket és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEW”** programot, elkészítési idő **1 óra**. A program befejeztéig készítjük.

RO Carne de porc cu spanac şi roşii

INGREDIENTE:

File de porc – 500 g
Roşii – 400 g
Spanac (congelat) – 100 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea şi roşiile se taie cubuleţe de 1 cm, spanacul se decongelează şi se scurge de zeamă. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker apoi se sărează şi se condimentează. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEW”**, timpul de preparare **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Wieprzowina ze szpinakiem i pomidorami

SKŁADNIKI:

Wieprzowina (polędwica) – 500 g
Pomidory – 400 g
Szpinak (świeżo zamrożony) – 100 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Mięso i pomidory pokroić w kostkę o wielkości 1 cm. Szpinak rozmrozić, odcedzić w durszlaku i dać wodzie ścieknąć. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, dodać sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW”**, czas duszenia **1 godzina**. Dusić do zakończenia programu.

SK Bravčové mäso so špenátom a paradajkami

SUROVINY:

Bravčové mäso (filé) – 500 g
Paradajky – 400 g
Špenát (mrazený) – 100 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso a paradajky nakrájame na kocky veľkosti 1 cm. Špenát rozmrazíme a odstránime všetku tekutinu. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW”**, doba prípravy je **1 hodina**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course
recipe 36

Pork nuggets on a stick

INGREDIENTS:

Pork – 280 g
Bacon – 100 g
Onion – 40 g
Marrow squash – 40 g
Bell pepper – 40 g
Vegetable oil – 50 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut pork, pepper, marrow squash, and onion into 2.5 cm cubes. Wrap pork in bacon. Put ingredients on a stick in the following order: bell pepper, marrow squash, onion, pork. Pour oil into the bowl and add nuggets. Sprinkle with salt and spices. Close the lid. Select **"FRY"** – **"Meat"**. Set the time of **12 minutes**. Cook for 5 minutes, turn over, and cook until the program finishes.

CZ Vepřové nugetky na jehle

INGREDIENCE:

Vepřové maso – 280 g
Anglická slanina – 100 g
Cibule – 40 g
Cukety – 40 g
Zeleninová paprika – 40 g
Olej – 50 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vepřové maso nakrájejte na 2,5 cm kostky a zabalte do slaniny. Cibuli, cukety a zeleninovou papriku nakrájejte na 2,5 cm kostky. Všechny ingredience navlečte na jehly v následujícím pořadí: paprika, cukety, cibule, vepřové maso obalené slaninou. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej, vložte do ní nugetky, posypte solí a kořením. Zavřete víko. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Meat"**, dobu vaření **12 minut**. 7 minut před ukončením vaření otevřete víko a nugetky obraťte. Zavřete víko. Smažte až do ukončení programu.

GR Χοιρινές μπουκιές σε καλαμάκια

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό – 280 γρ
Μπέικον – 100 γρ
Κρεμμύδι – 40 γρ
Κολοκύθια – 40 γρ
Πιπεριές γλυκές – 40 γρ
Λάδι – 50 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το χοιρινό σε κύβους 2,5 εκατοστά και το τυλίγουμε με το μπέικον. Κόβουμε σε κύβους 2,5 εκατοστά το κρεμμύδι, τα κολοκύθια και τις πιπεριές. Περνάμε όλα τα υλικά σε δύο καλαμάκια ως εξής: η πιπεριά, το κολοκύθι, το κρεμμύδι, το χοιρινό με το μπέικον. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το λάδι, βάζουμε τις μπουκιές, πασπαλίζουμε με το αλάτι και τα μπαχαρικά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **12 λεπτά**. 7 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος ανοίγουμε το καπάκι και γυρίζουμε τις μπουκιές. Ξανακλείνουμε το καπάκι. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Nyárson sült sertésdarabok

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús – 280 g
Bacon – 100 g
Vöröshagyma – 40 g
Cukkini – 40 g
Paprika – 40 g
Növényi olaj – 50 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A sertéshúst 2,5 cm-es kockákra vágjuk és a bacon –ba tekerjük. A hagymát, cukkinit és a paprikát 2,5 cm-es kockákra vágjuk. A hozzávalókat két nyársra húzzuk a következő sorrendben: paprika, cukkini, hagyma, bacon –ba tekert sertéshús. Töltsük az olajat a multicooker-kukta edényébe, rakjuk bele a nyársakat, sózzuk, fűszerezzük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Meat”**, elkészítési idő **12 perc**. 7 perccel a készítés befejezte előtt, nyissuk ki a fedelet, fordítsuk meg a nyársakat. Zárjuk le a fedelet. A program befejeztéig készítjük.

RO Nuggets de porc pe beţişoare de frigărui

INGREDIENTE:

Carne de porc – 280 g
Coastiţă afumată – 100 g
Ceapă – 40 g
Dovlecel – 40 g
Ardei gras – 40 g
Ulei – 50 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea de porc se taie cubuleţe de 2,5 cm şi se înfăşoară cu felii de costiţă afumată. Ceapa, dovlecelul şi ardeiul gras se taie cubuleţe de 2,5 cm. Toate ingredientele se înşiră pe două beţişoare pentru frigărui în felul următor: ardei, dovlecel, ceapă, carnea de porc învelită în costiţă. În castronul multicooker se toarnă ulei, se aranjează nuggets care se presară cu sare şi condimente. Se închide capacul. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Meat”**, timpul de pregătire: **12 minute**. Cu 7 minute înainte de finalizare se deschide capacul şi se întorc nuggets pe cealaltă parte. Se închide capacul. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Wieprzowe nuggetsy na szpadkach

SKŁADNIKI:

Wieprzowina – 280 g
Bekon – 100 g
Cebula – 40 g
Kabaczek – 40 g
Papryka – 40 g
Olej roślinny – 50 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Wieprzowinę pokroić w kostkę o wielkości 2,5 cm i owinąć bekonem. Cebulę, kabaczek i paprykę pokroić w kostkę o wielkości 2,5 cm. Wszystkie składniki nadziać na dwie szpadki w następującej kolejności: papryka, kabaczek, cebula, wieprzowina w bekonie. Do misy multicookera wlać olej roślinny, włożyć nuggetsy, posypać solą i przyprawami. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Meat”**, czas gotowania **12 minut**. 7 minut przed zakończeniem gotowania otworzyć pokrywę, przewrócić nuggetsy. Zamknąć pokrywę. Smażyć do zakończenia programu.

SK Bravčové nugetky na špajdle

SUROVINY:

Bravčové mäso – 280 g
Bekon – 100 g
Cibuľa – 40 g
Tekvica – 40 g
Zeleninová paprika – 40 g
Olej – 50 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Bravčové mäso nakrájame na kocky veľkosti 2,5 cm a zabalíme do bekonu. Cibuľu, tekvicu a zeleninovú papriku nakrájame na kocky veľkosti 2,5 cm. Všetky suroviny napichneme na dve špajdle: zeleninovú papriku, tekvicu, cibuľu, bravčové mäso v bekone. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej, vložíme nugetky, posypeme soľou a korením. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Meat”**, doba prípravy je **12 minút**. 7 minút pred ukončením prípravy otvoríme veko, otočíme nugetky. Zavrieme veko. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course

recipe 37

Pork ragout

INGREDIENTS:

Pork (fillet) – 450 g
Potatoes – 1 kg
Carrot – 200 g
Tomatoes – 200 g
Bell pepper – 200 g
Onion – 150 g
Garlic – 15 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut meat and vegetables into 2 cm cubes, chop garlic finely. Place all ingredients into the bowl, and mix well. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

CZ Vepřové ragú

INGREDIENCE:

Vepřové maso (pečeně) – 450 g
Brambory – 1 kg
Mrkev – 200 g
Rajčata – 200 g
Zeleninová paprika – 200 g
Cibule – 150 g
Česnek – 15 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vepřové maso omyjte. Maso a zeleninu nakrájejte na 2 cm kostky, česnek pokrájejte nožem nadrobno. Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte česnek, sůl a koření a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu.

GR Ραγκού με χοιρινό

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό (φιλέτο) – 450 γρ
Πατάτες – 1 κιλό
Καρότα – 200 γρ
Ντομάτες – 200 γρ
Πιπεριές γλυκές – 200 γρ
Κρεμμύδι – 150 γρ
Σκόρδο – 15 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε το χοιρινό. Κόβουμε το κρέας και τα λαχανικά σε κύβους 2 εκατοστά, ψιλοκόβουμε το σκόρδο. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το σκόρδο, το αλάτι και τα μπαχαρικά, τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Sertéspörkölt

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús (filé) – 450 g
Burgonya – 1 kg
Sárgarépa – 200 g
Paradicsom – 200 g
Paprika – 200 g
Vöröshagyma – 150 g
Fokhagyma – 15 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A sertéshúst megmossuk. A húst és a zöldségeket 2 cm-es kockákra vágjuk, a fokhagymát késsel összeaprítjuk. Az összes hozzávalót a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk a fokhagymát, sót, fűszereket, összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEW”** programot, elkészítési idő **1 óra**. A program befejeztéig készítjük.

RO Tocăniță cu carne de porc

INGREDIENTE:

Carne de porc (file) – 450 g
Cartofi – 1 kg
Morcov – 200 g
Roşii – 200 g
Ardei gras – 200 g
Ceapă – 150 g
Usturoi – 15 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Se spală carnea. Carnea şi legumele se taie cubuleţe de 2 cm, usturoiul se taie mărunt din cuţit. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, se adaugă usturoiul, sarea şi condimentele, se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEW”**, timpul de preparare **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Ragout z wieprzowiny

SKŁADNIKI:

Wieprzowina (polędwica) – 450 g
Ziemniaki – 1 kg
Marchew – 200 g
Pomidory – 200 g
Papryka – 200 g
Cebula – 150 g
Czosnek – 15 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Wieprzowinę przemyć. Mięso i warzywa pokroić w kostkę o wielkości 2 cm, czosnek posiekać nożem. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, dodać czosnek, sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW”**, czas duszenia **1 godzina**. Dusić do zakończenia programu.

SK Ragú s bravčovým mäsom

SUROVINY:

Bravčové mäso (filé) – 450 g
Zemiaky – 1 kg
Mrkva – 200 g
Paradajky – 200 g
Zeleninová paprika – 200 g
Cibuľa – 150 g
Cesnak – 15 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Bravčové mäso umyjeme. Mäso a zeleninu nakrájame na kocky veľkosti 2 cm, cesnak nakrájame nožom nadrobno. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme cesnak, soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW”**, doba prípravy je **1 hodina**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Beef steak

INGREDIENTS:

Beef steak – 300 g
Vegetable oil – 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Sprinkle meat with salt and spices. Pour vegetable oil into the bowl, add meat, and close the lid. Select **“FRY”** – **“Meat”**. Set the time of **10 minutes**. Cook for 5 minutes, turn over, and cook until the program finishes.

CZ Hovězí steak

INGREDIENCE:

Hovězí maso (tenké plátky) – 300 g
Olej – 20 ml
Sůl, koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Maso potřete solí a kořením. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej a vložte do ní plátky, zavřete víko. Nastavte program **„FRY”**, zadejte druh potravin **„Meat”**, dobu vaření **10 minut**. 5 minut před ukončením vaření otevřete víko a plátky obraťte. Zavřete víko a smažte až do ukončení programu.

GR Μπριζόλα από μοσχάρι

ΥΛΙΚΑ:

Μοσχάρι (μπριζόλες) – 300 γρ
Λάδι – 20 ml
Αλάτι, Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλείφουμε το κρέας με το αλάτι και τα μπαχαρικά. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το λάδι και τη μπριζόλα. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **10 λεπτά**. 5 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος ανοίγουμε το καπάκι και γυρίζουμε τη μπριζόλα. Ξανακλείνουμε το καπάκι, μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Marhaszelet

HOZZÁVALÓK:
Marhahús (vékony szél) – 300 g
Növényi olaj – 20 ml
Só, fűszerek

ELKÉSZITÉS

A húst sózzuk és fűszerezzük. A multicooker-kukta edényébe olajat töltünk, belerakjuk a hússzeleteket, zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Meat”**, elkészítési idő **10 perc**. 5 perccel a készítés befejezte előtt, nyissuk ki a fedelet, fordítsuk meg a szeleteket. Zárjuk le a fedelet, a program befejeztéig készítjük.

RO Friptură de vită

INGREDIENTE:
Carne de vită (marginea subţire) – 300 g
Ulei – 20 ml
Sare, condimente

MOD DE PREPARARE

Se freacă carnea cu sare şi condimente. În castronul multicooker se toarnă uleiul, se aranjează carnea. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Meat”**, timpul de pregătire: **10 minute**. Cu 5 minute înainte de finalizare se deschide capacul şi se întoarce steak-ul pe cealaltă parte. Se închide capacul. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Stek wołowy

SKŁADNIKI:
Wołowina (rostbef) – 300 g
Olej roślinny – 20 ml
Sól, przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Mięso natrzeć solą i przyprawami. Do misy multicookera wlać olej roślinny, włożyć stek, zamknąć pokrywę. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Meat”**, czas smażenia **10 minut**. 5 minut przed zakończeniem gotowania otworzyć pokrywę, przewrócić stek. Zamknąć pokrywę, smażyć do zakończenia programu.

SK Hovädzí steak

SUROVINY:
Hovädzie mäso (sviečková) – 300 g
Olej – 20 ml
Soľ, korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso natrieme soľou a korením. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej, vložíme steak, zavrieme veko. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Meat”**, doba prípravy je **10 minút**. 5 minút pred ukončením prípravy otvoríme veko, otočíme steak. Zavrieme veko, pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course

recipe 39

Beef stew with steamed potatoes

INGREDIENTS:

Beef (fillet) – 300 g
Potatoes – 500 g
Carrot – 140 g
Onion – 160 g
Ginger root – 10 g
Parsley – 5 g
Dill – 5 g
Olive oil – 30 ml
Water – 200 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut beef into 1.5 cm cubes, carrot and onion into 0.5–1 cm cubes, chop herbs and ginger. Cut potatoes in 2 halves. Place beef, onion, carrot, and ginger into the bowl, add water, oil, salt, spices, and mix well. Add steaming container and place potatoes inside. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **1 hour**. Cook until the end of the program. Add herbs to meat and mix well.

CZ Pečeně s dušenými brambory

INGREDIENCE:

Hovězí maso (roštěnec) – 300 g
Brambory – 500 g
Mrkev – 140 g
Cibule – 160 g
Zázvor (kořen) – 10 g
Petržel – 5 g
Kopr – 5 g
Olivový olej – 30 ml
Voda – 200 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Hovězí maso nakrájejte na 1,5 cm kostky, cibuli a mrkev – na 0,5–1 cm kostky, zázvor očistěte a spolu se zelenými bylinkami pokrájejte nožem nadrobno. Brambory rozkrojte podélně na dvě stejné části. Hovězí maso, cibuli, mrkev a zázvor vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte vodu, olivový olej, sůl, koření a všechno promíchejte. Dejte nahoru do misky nádobu na vaření v páře (pařák) a rovnoměrně do ní uložte brambory. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu. Po ukončení vaření přidejte k masu zelené bylinky a vše promíchejte.

GR Ψητό με πατάτες στον ατμό

ΥΛΙΚΑ:

Μοσχάρι (φιλέτο) – 300 γρ
Πατάτες – 500 γρ
Καρότα – 140 γρ
Κρεμμύδι – 160 γρ
Πιπερόριζα – 10 γρ
Μαϊντανός – 5 γρ
Άνηθος – 5 γρ
Λάδι – 30 ml
Νερό – 200 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το μοσχάρι σε κύβους 1,5 εκατοστά, το κρεμμύδι και τα καρότα σε κύβους 0,5–1 εκατοστά. Ψιλοκόβουμε την πιπερόριζα και τα μυρωδικά. Κόβουμε τις πατάτες στα δύο ίσια μέρη κατά μήκος. Βάζουμε το μοσχάρι, το κρεμμύδι, τα καρότα και την πιπερόριζα στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το νερό, το ελαιόλαδο, το αλάτι, τα μπαχαρικά, τα ανακατεύουμε. Τοποθετούμε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό, βάζουμε τις πατάτες μέσα. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Μετά από την ολοκλήρωση του προγράμματος προσθέτουμε στο κρέας τα μυρωδικά και ανακατεύουμε.

HU Pörkölt párolt burgonyával

HOZZÁVALÓK:

Marhahús (filé) – 300 g
Burgonya – 500 g
Sárgarépa– 140 g
Vöröshagyma – 160 g
Gyömbér (gyökér) – 10 g
Petrezselyem – 5 g
Kapor – 5 g
Oliva olaj – 30 ml
Víz – 200 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A filét 1,5 cm-es, a hagymát és sárgarépát 0,5–1 cm-es kockákra vágjuk, a gyömbért meghámozzuk és a zölddel együtt késsel felaprítjuk. A burgonyát hosszában félbevágjuk. A marhahúst, hagymát, sárgarépát és gyömbért rakjuk a multicooker-kukta edényébe, töltsük fel vízzel, adjuk hozzá az olíva olajat, sót, fűszereket és keverjük össze. Helyezzük a multicooker-kuktaba a párolókonténert, egyenletesen rakjuk bele a burgonyát. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEW”** programot, elkészítési idő **1 óra**. A program befejeztéig készítjük. Az elkészítés befejeztével, szórjuk meg a húst petrezselyem zölddel és kaporral, keverjük össze.

RO Friptură cu cartofi pe aburi

INGREDIENTE:

File de vită – 300 g
Cartofi – 500 g
Morcov – 140 g
Ceapă – 160 g
Ghimbir (rădăcină) – 10 g
Pătrunjel – 5 g
Mărar – 5 g
Ulei de măsline – 30 ml
Apă – 200 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea file se taie cubuleţe de 1,5 cm, ceapa şi morcovul – 0,5–1 cm, rădăcina de ghimbir şi verdeaţa se mărunţesc din cuţit. Cartoful se taie în două părţi egale. Carnea de porc, morcovul şi rădăcina de ghimbir se toarnă în castronul multicooker şi se adaugă apa, uleiul de măsline, sarea şi condimentele. Deasupra castronului instalaţi coşul pentru pregătire pe aburi şi turnaţi în el cartofii, aranjându-i uniform. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„STEW”**, timpul de preparare **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului. La final se adaugă verdeaţa şi se amestecă.

PL Wołowina duszona z ziemniakami na parze

SKŁADNIKI:

Wołowina (polędwica) – 300 g
Ziemniaki – 500 g
Marchew – 140 g
Cebula – 160 g
Imbir (korzeń) – 10 g
Pietruszka – 5 g
Koper – 5 g
Oliwa – 30 ml
Woda – 200 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Wołowinę pokroić w kostkę o wielkości 1,5 cm, cebulę i marchew – o wielkości 0,5–1 cm, imbir oczyścić i razem z zieleniną posiekać nożem. Ziemniaki rozciąć wzdłuż na dwie równe części. Wołowinę, cebulę, marchew i imbir włożyć do misy multicookera, dodać wodę, oliwę, sól, przyprawy, zmieszać. Z wierzchu do garnka wstawić naczynie do gotowania na parze, równomiernie ułożyć w nim ziemniaki. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW”**, czas gotowania **1 godzina**. Dusić do zakończenia programu. Po zakończeniu duszenia dodać do mięsa zieleninę i zmieszać.

SK Pečene mäso s dusenými zemiakmi

SUROVINY:

Hovädzie mäso (roštenka) – 300 g
Zemiaky – 500 g
Mrkva – 140 g
Cibuľa – 160 g
Zázvor (koreň) – 10 g
Petržlen – 5 g
Kôpor – 5 g
Olivový olej – 30 ml
Voda – 200 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Roštenku nakrájame na kocky veľkosti 1,5 cm, cibuľu a mrkvu veľkosti 0,5–1 cm, zázvor a bylinky nakrájame nožom nadrobno. Zemiaky rozkrojíme na polovice pozdĺž na dve rovnaké časti. Hovädzie mäso, cibuľu, mrkvu a zázvor vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme vodu, olivový olej, soľ, korenie, premiešame. Umiestnime kontajner na prípravu na pare, vložíme doň zemiaky. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW”**, doba prípravy je **1 hodina**. Pripravujeme až kým neskončí režim. Po ukončení prípravy pridáme bylinky a premiešame.

Main Course

recipe 40

CZ Domácí guláš

INGREDIENCE:

Hovězí maso (roštěnec) – 700 g
Červené víno (suché) – 200 ml
Cibule – 200 g
Rajský protlak – 100 g
Olivový olej – 70 ml
Česnek – 2 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Maso a cibuli nakrájejte na 2 cm kostky, česnek pokrájejte nožem nadrobno. Maso a cibuli vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte olivový olej, sůl, koření a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **2 hodiny**. 1 hodinu před ukončením vaření přidejte rajský protlak, česnek, víno a všechno promíchejte. Zavřete víko a vařte až do ukončení programu.

Home style goulash

INGREDIENTS:

Beef (fillet) – 700 g
Dry red wine – 200 ml
Onion – 200 g
Tomato puree – 100 g
Garlic – 2 g
Olive oil – 70 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut meat and onion into 2 cm cubes, chop garlic. Put meat, onion, olive oil, salt, and spices into the bowl, and mix. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **2 hours**. Cook for 1 hour, add tomato puree, garlic, wine and mix. Close the lid and cook until the program finishes.

GR Γκούλας σπιτικό

ΥΛΙΚΑ:

Μοσχάρι (φιλέτο) – 700 γρ
Ερυθρό κρασί ξηρό – 200 ml
Κρεμμύδι – 200 γρ
Πάστα ντομάτας – 100 γρ
Ελαιόλαδο – 70 ml
Σκόρδο – 2 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κρέας και το κρεμμύδι σε κύβους 2 εκατοστά. Ψιλοκόβουμε το σκόρδο. Βάζουμε το κρέας και το κρεμμύδι στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το αλάτι, τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **2 ώρες**. 1 ώρα πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος προσθέτουμε την πάστα ντομάτας, το σκόρδο, το κρασί και τα ανακατεύουμε. Ξανακλείνουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Pörkölt házi módra

HOZZÁVALÓK:

Marhahús (filé) – 700 g
Vörösbor (száraz) – 200 ml
Vöröshagyma – 200 g
Paradicsompüré – 100 g
Oliva olaj – 70 ml
Fokhagyma – 2 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A húst és a hagymát 2 cm-es kockákra vágjuk, a fokhagymát késsel összeaprítjuk. A húst és a hagymát rakjuk a multicooker-kukta edényébe, adjuk hozzá az olíva olajat, sót, fűszereket, keverjük össze. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEW"** programot, elkészítési idő **2 óra**. 1 órával az elkészítés előtt, adjuk hozzá a paradicsompürét, fokhagymát, bort és keverjük össze. Zárjuk le a fedelet, a program befejeztéig készítjük.

RO Gulaş ca la mama acasă

INGREDIENTE:

File de vită – 700 g
Vin roşu (sec) – 200 ml
Ceapă – 200 g
Pastă de tomate – 100 g
Ulei de măsline – 70 ml
Usturoi – 2 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea şi ceapa se taie cubuleţe de 2 cm, usturoiul se mărunţeşte din cuţit. Carnea şi ceapa se toarnă în castronul multicooker, după care se adaugă uleiul de măsline, sarea, condimentele şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEW"**, timpul de preparare **2 ore**. Cu 1 oră înainte de finalizarea programului se adaugă pasta de tomate, usturoiul, vinul şi se amestecă. Se închide capacul. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Gulasz domowy

SKŁADNIKI:

Wołowina (polędwica) – 700 g
Wino czerwone wytrawne – 200 ml
Cebula – 200 g
Pasta pomidorowa – 100 g
Oliwa – 70 ml
Czosnek – 2 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Mięso i cebulę pokroić w kostkę o wielkości 2 cm, czosnek posiekać nożem. Mięso i cebulę włożyć do misy multicookera, dodać oliwę, sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW"**, czas duszenia **2 godziny**. Godzinę przed zakończeniem duszenia dodać pastę pomidorową, czosnek, wino i zamieszać. Zamknąć pokrywę, gotować do zakończenia programu.

SK Domáci guláš

SUROVINY:

Hovädzie mäso (roštenka) – 700 g
Červené víno suché – 200 ml
Cibuľa – 200 g
Paradajkový pretlak – 100 g
Olivový olej – 70 ml
Cesnak – 2 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso a cibuľu nakrájame na kocky veľkosti 2 cm, cesnak nakrájame nožom nadrobno. Mäso a cibuľu vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme olivový olej, soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW"**, doba prípravy je **2 hodiny**. 1 hodinu pred ukončením prípravy pridáme paradajkový pretlak, cesnak, víno premiešame. Zavrieme veko, pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course
recipe 41

CZ Mexické hovězí

INGREDIENCE:

Hovězí maso (roštěnec) – 300 g
Rajčata – 300 g
Cukety – 200 g
Cibule – 200 g
Baklažány – 120 g
Rajský protlak – 100 g
Zelená chilli paprička – 20 g
Olej – 20 ml
Česnek – 10 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Chilli papričku a česnek pokrájejte nožem nadrobno. Maso a zeleninu nakrájejte na 2 cm kostky. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej a vložte do ní všechny ingredience, přidejte sůl, koření a důkladně vše promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW”**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu.

Mexican style beef

INGREDIENTS:

Beef (fillet) – 300 g
Tomatoes – 300 g
Marrows squash – 200 g
Onion – 200 g
Eggplant – 120 g
Tomato puree – 100 g
Green chili pepper – 20 g
Garlic – 10 g
Vegetable oil – 20 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Chop pepper and garlic finely. Cut meat and vegetables into 2 cm cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **“STEW”**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

GR Μοσχάρι μεξικάνικο

ΥΛΙΚΑ:

Μοσχάρι (φιλέτο) – 300 γρ
Ντομάτες – 300 γρ
Κολοκύθια – 200 γρ
Κρεμμύδι – 200 γρ
Μελιτζάνες – 120 γρ
Πάστα ντομάτας – 100 γρ
Πιπέρι τσίλι πράσινο – 20 γρ
Λάδι – 20 ml
Σκόρδο – 10 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψιλοκόβουμε την πιπεριά τσίλι και το σκόρδο. Κόβουμε σε κύβους 2 εκατοστά το κρέας και τα λαχανικά. Βάζουμε το λάδι και όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους , προσθέτουμε το αλάτι, τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Marhahús mexikói módra

HOZZÁVALÓK:

Marhahús (filé) – 300 g
Paradicsom – 300 g
Cukkini – 200 g
Vöröshagyma – 200 g
Padlizsán – 120 g
Paradicsompüré – 100 g
Zöld Csili paprika – 20 g
Növényi olaj – 20 ml
Fokhagyma – 10 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

Késsel aprítsuk fel Csili paprikát és fokhagymát. A húst és a zöldségeket 2 cm-es kockákra vágjuk. Töltsünk olajat a multicooker-kukta edényébe, rakjuk összes hozzávalót az edénybe, adjuk hozzá a sót, fűszereket és keverjük össze. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEW”** programot, elkészítési idő **1 óra**. A program befejeztéig készítjük.

RO Carne de vită în stil mexican

INGREDIENTE:

File de vită – 300 g
Roşii – 300 g
Dovlecel – 200 g
Ceapă – 200 g
Vinete – 120 g
Pastă de tomate – 100 g
Ardei chili verde – 20 g
Ulei – 20 ml
Usturoi – 10 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Ardeiul chili şi usturoiul se se mărunţesc din cuţit. Carnea şi legumele se taie cubuleţe de 2 cm. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, se adaugă uleiul, sarea, condimentele şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEW”**, timpul de preparare **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Wołowina po meksykańsku

SKŁADNIKI:

Wołowina (polędwica) – 300 g
Pomidory – 300 g
Kabaczek – 200 g
Cebula – 200 g
Bakłażany – 120 g
Pasta pomidorowa – 100 g
Papryka chili zielona – 20 g
Olej roślinny – 20 ml
Czosnek – 10 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Czosnek i paprykę posiekać nożem. Mięso i warzywa pokroić w kostkę o wielkości 2 cm. Do misy multicookera wlać olej i włożyć wszystkie składniki, dodać sól, przyprawy i dokładnie wymieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW”**, czas duszenia **1 godzina**. Dusić do zakończenia programu.

SK Hovädzie mäso na mexický spôsob

SUROVINY:

Hovädzie mäso (roštenka) – 300 g
Paradajky – 300 g
Tekvica – 200 g
Cibuľa – 200 g
Baklažány – 120 g
Paradajkový pretlak – 100 g
Zelená chilli paprika – 20 g
Olej – 20 ml
Cesnak – 10 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Chilli papriku a cesnak nakrájame nožom nadrobno. Mäso a zeleninu nakrájame na kocky veľkosti 2 cm. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej a vložíme všetky suroviny, pridáme soľ, korenie a dôkladne premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW”**, doba prípravy je **1 hodina**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course
recipe 42

Lamb stew

INGREDIENTS:

Lamb (fillet) – 400 g
Eggplant – 100 g
Marrow squash – 100 g
Tomatoes – 100 g
Onion – 100 g
Carrot – 100 g
Garlic – 50 g
Vegetable oil – 50 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut meat and vegetables into 2 cm cubes, chop garlic. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

CZ Skopové ragú

INGREDIENCE:

Skopové maso (hřbet) – 400 g
Baklažány – 100 g
Cukety – 100 g
Rajčata – 100 g
Cibule – 100 g
Mrkev – 100 g
Česnek – 50 g
Olej – 50 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Maso a zeleninu nakrájejte na 2 cm kostky, česnek pokrájejte nožem nadrobno. Vložte všechny ingredience do misky multifunkčního hrnce, přidejte olivový olej, sůl, koření a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu.

GR Αρνί ραγού

ΥΛΙΚΑ:

Αρνί (φιλέτο) – 400 γρ
Μελιτζάνες – 100 γρ
Κολοκύθια – 100 γρ
Ντομάτες – 100 γρ
Κρεμμύδι – 100 γρ
Καρότα – 100 γρ
Σκόρδο – 50 γρ
Λάδι – 50 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κρέας και τα λαχανικά σε κύβους 2 εκατοστά. Ψιλοκόβουμε το σκόρδο. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το λάδι, το αλάτι, τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Bárányragu

HOZZÁVALÓK:

Bárányhús (filé) – 400 g
Padlizsán – 100 g
Cukkini – 100 g
Paradicsom – 100 g
Vöröshagyma – 100 g
Sárgarépa – 100 g
Fokhagyma – 50 g
Növényi olaj – 50 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A húst és a zöldségeket 2 cm-es kockákra vágjuk, késsel aprítsuk fokhagymát. A hozzávalókat a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk az olajat, sót, fűszereket és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „**STEW**” programot, elkészítési idő **1 óra**. A program befejeztéig készítjük.

RO Tocană din carne de oaie

INGREDIENTE:

Carne de oaie (file) – 400 g
Vinete – 100 g
Dovlecei – 100 g
Roşii – 100 g
Ceapă – 100 g
Morcov – 100 g
Usturoi – 50 g
Ulei – 50 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea şi legumele se taie cubuleţe de 2 cm, usturoiul se mărunţeşte din cuţit. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker se adaugă uleiul, sarea, condimentele şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul „**STEW**”, timpul de preparare **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Ragout z baraniny

SKŁADNIKI:

Baranina (polędwica) – 400 g
Bakłażany – 100 g
Kabaczki – 100 g
Pomidory – 100 g
Cebula – 100 g
Marchew – 100 g
Czosnek – 50 g
Olej roślinny – 50 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Mięso i warzywa pokroić w kostkę o wielkości 2 cm, czosnek posiekać nożem. Włożyć wszystkie składniki do misy multicookera, dodać olej, sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program „**STEW**”, czas duszenia **1 godzina**. Dusić do zakończenia programu.

SK Baranie ragú

SUROVINY:

Baranie mäso (chrbat) – 400 g
Baklažány – 100 g
Tekvica – 100 g
Paradajky – 100 g
Cibuľa – 100 g
Mrkva – 100 g
Cesnak – 50 g
Olej – 50 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso a zeleninu nakrájame na kocky veľkosti 2 cm, cesnak nakrájame nožom nadrobno. Vložíme všetky suroviny do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme olej, soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim „**STEW**”, doba prípravy je **1 hodina**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Assorted meats

INGREDIENTS:

Pork (fillet) – 230 g
Beef (fillet) – 230 g
Smokes sausages – 150 g
Carrot – 230 g
Onion – 150 g
Tomato puree – 120 g
Soy sauce – 70 ml
Balsamic vinegar – 40 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut meat into 2.5 cm cubes. Cut onion and carrot into 1.5–2 cm cubes. Mix all ingredients in a separate container, add tomato puree, soy sauce, vinegar, salt, spices, and set aside for 20 minutes. Place the mixture into the bowl and close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **2 hours**. Cook until the program finishes.

CZ Masový talíř

INGREDIENCE:

Vepřové maso (pečeně) – 230 g
Hovězí maso (roštěnec) – 230 g
Kuřecí srdíčka – 180 g
Myslivecká klobása – 150 g
Mrkev – 230 g
Cibule – 150 g
Rajský protlak – 120 g
Sójová omáčka – 70 ml
Balzamikový ocet – 40 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Maso nakrájejte na 2,5 cm kostky. Kuřecí srdíčka očistěte a opláchněte. Cibuli a mrkev nakrájejte na 1,5–2 cm kostky. Všechny ingredience smíchejte ve zvláštní misce, přidejte rajský protlak, sójovou omáčku, ocet, sůl a koření, vše promíchejte a nechte 20 minut marinovat. Potom tuto směs vložte do misky multifunkčního hrnce, zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **2 hodiny**. Vařte až do ukončení programu.

GR Ποικιλία κρεάτων

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό (φιλέτο) – 230 γρ
Μοσχάρι (φιλέτο) – 230 γρ
Καρδιές κοτόπουλου – 180 γρ
Λουκάνικα καπνιστά – 150 γρ
Καρότα – 230 γρ
Κρεμμύδι – 150 γρ
Πάστα ντομάτας – 120 γρ
Σάλτσα σόγιας – 70 ml
Βαλσάμικο ξύδι – 40 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κρέας σε κύβους 2,5 εκατοστά. Καθαρίζουμε και πλένουμε τις καρδιές κοτόπουλου. Κόβουμε το κρεμμύδι και τα καρότα σε κύβους 1,5–2 εκατοστά. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά, προσθέτουμε την πάστα ντομάτας, τη σάλτσα σόγιας, το ξύδι, το αλάτι και τα μπαχαρικά, τα ανακατεύουμε και αφήνουμε να μαριναριστεί για 20 λεπτά. Κατόπιν τα βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **2 ώρες**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Vegyes hús

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús (filé) – 230 g
Marhahús (filé) – 230 g
Baromfi szív – 180 g
Vadász kolbász – 150 g
Sárgarépa – 230 g
Vöröshagyma – 150 g
Paradicsompüré – 120 g
Szójaszósz – 70 ml
Balzsamecet – 40 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A húst 2,5 cm-es kockákra vágjuk. A baromfi szíveket megtisztítjuk és megmossuk. A hagymát és a sárgarépát 1,5–2 cm-es kockákra vágjuk. Az összetevőket keverjük össze külön edényben, hozzáadjuk a paradicsompürét, szójaszószt, ecetet, sót és fűszereket, összekeverjük, és 20 percig pácoljuk, miután a multicooker-kukta edényébe rakjuk és zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEW"** programot, elkészítési idő **2 óra**. A program befejeztéig készítjük.

RO Amestec de carne

INGREDIENTE:

Carne de porc (file) – 230 g
Carne de vită (file) – 230 g
Inimi de pui – 180 g
Cârnăciori vânătoreşti – 150 g
Morcov – 230 g
Ceapă – 150 g
Pastă de tomate – 120 g
Sos de soia – 70 ml
Oţet balsamic – 40 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea se taie cubuleţe de 2,5 cm. Inimile de pui se spală şi se curăţă bine. Ceapa şi morcovul se taie cubuleţe de 1,5–2 cm. Toate ingredientele se amestecă într-un vas separat, după care se adaugă pasta de tomate, sosul de soia, oţetul şi condimentele şi se lasă la marinat 20 minute. Compoziţia se toarnă în castronul multicooker. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEW"**, timpul de preparare **2 ore**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Zestaw mięsny

SKŁADNIKI:

Wieprzowina (polędwica) – 230 g
Wołowina (polędwica) – 230 g
Serca kurczaka – 180 g
Kiełbaski myśliwskie – 150 g
Marchew – 230 g
Cebula – 150 g
Pasta pomidorowa – 120 g
Sos sojowy – 70 ml
Ocet balsamiczny – 40 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Mięso pokroić w kostkę o wielkości 2,5 cm. Serca kurczaka oczyścić i przemyć. Cebulę i marchew pokroić w kostkę o wielkości 1,5–2 cm. Wszystkie składniki zmieszać w oddzielnym naczyniu, dodać pastę pomidorową, sos sojowy, ocet, sól i przyprawy, zmieszać i marynować w ciągu 20 minut. Następnie mieszankę włożyć do misy multicookera, zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW"**, czas duszenia **2 godziny**. Dusić do zakończenia programu.

SK Mäsový tanier

SUROVINY:

Bravčové mäso (panenka) – 230 g
Hovädzie mäso (roštenka) – 230 g
Kuracie srdcia – 180 g
Lovecké klobásy – 150 g
Mrkva – 230 g
Cibuľa – 150 g
Paradajkový pretlak – 120 g
Sójová omáčka – 70 ml
Balzamikový ocot – 40 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso nakrájame na kocky veľkosti 2,5 cm. Kuracie srdcia očistíme a umyjeme. Cibuľu a mrkvu nakrájame na kocky veľkosti 1,5-2 cm. Všetky suroviny zmiešame v zvláštnej nádobe, pridáme paradajkový pretlak, sójovú omáčku, ocot, soľ a korenie, premiešame a necháme marinovať 20 minút. Potom vložíme zmes do nádoby multifunkčného hrnca, zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW"**, doba prípravy je **2 hodiny**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

CZ Rybí talíř

INGREDIENCE:

Tilápie (filet) – 230 g
Losos (filet) – 200 g
Tvrdý sýr – 100 g
Smetana 10% – 100 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Ryby opláchněte, nakrájejte na 1,5 cm kostky, sýr nastrouhejte na hrubém struhadle. Vložte ryby do misky multifunkčního hrnce, přidejte smetanu, sůl, koření a vše promíchejte, svrchu posypte sýrem. Zavřete víko. Nastavte program „**MULTI COOK**", zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **20 minut**. Vařte až do ukončení programu.

Assorted fish

INGREDIENTS:

Tilapia (fillet) – 230 g
Salmon (fillet) – 200 g
Hard cheese – 100 g
10% cream – 100 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut fish into 1.5 cm cubes. Grate cheese. Place fish into the bowl, add cream, salt, spices, mix, and cover with cheese. Close the lid. Select "**MULTI COOK**". Set the temperature of **100°C** and time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

GR Ποικιλία ψαριών

ΥΛΙΚΑ:

Τιλάπια (φιλέτο) – 230 γρ
Σολομός (φιλέτο) – 200 γρ
Τυρί σκληρό – 100 γρ
Κρέμα γάλακτος 10% – 100 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε το ψάρι, κόβουμε σε κύβους 1,5 εκατοστά, τρίβουμε το τυρί σε χοντρό τρίφτη. Βάζουμε το ψάρι στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε την κρέμα γάλακτος, προσθέτουμε το αλάτι, τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε, μετά πασπαλίζουμε με το τυρί. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα «**MULTI COOK**», θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Vegyes halétel

HOZZÁVALÓK:

Tilápia (filé) – 230 g
Lazac (filé) – 200 g
Sajt – 100 g
Tejszín 10% – 100 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A halat megmossuk, 1,5 cm-es kockákra vágjuk, a sajtot nagylyukú reszelőn lereszeljük. A halat a multicooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük tejszínnel, hozzáadjuk a sót, fűszereket és összekeverjük, megszórjuk sajttal. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTI COOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **20 perc**. Az üzemmód befejeztéig készítjük.

RO Amestec de peşte

INGREDIENTE:

Tilapia (file) – 230 g
Somon (file) – 200 g
Caşcaval – 100 g
Smântână pentru gătit 10% – 100 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Peştele se taie cubuleţe de 1,5 cm, caşcavalul se rade prin răzătoarea mare. Peştele se aranjează în castronul multicooker, deasupra se toarnă smântâna, se adaugă sarea, codimentele şi se amestecă. Deasupra se presară caşcaval. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTI COOK”**, temperatura **100°C**, timpul de preparare **20 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Zestaw rybny

SKŁADNIKI:

Tilapia (filet) – 230 g
Łosoś europejski (filet) – 200 g
Ser twardy – 100 g
Śmietanka 10% – 100 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Rybę przemyć, pokroić w kostkę o wielkości 1,5 cm, ser utrzeć na grubej tarce. Rybę włożyć do misy multicookera, zalać śmietanką, dodać sól, przyprawy i zmieszać, z wierzchu posypać serem. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTI COOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **20 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Rybací tanier

SUROVINY:

Tilapia (filé) – 230 g
Losos (filé) – 200 g
Tvrdý syr – 100 g
Smotana 10% – 100 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Rybu umyjeme, nakrájame na kocky veľkosti 1,5 cm, syr nastrúhame nahrubo. Rybu vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme smotanou, pridáme soľ, korenie a premiešame, posypeme syrom. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTI COOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **20 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Trout steak

INGREDIENTS:

Trout (steak) – 300 g
Vegetable oil – 70 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Sprinkle fish with salt and spices. Pour vegetable oil into the bowl and add steak. Close the lid. Select **"FRY"** – **"Fish"**. Set the time of **15 minutes**. Cook for 7 minutes, turn over, close the lid, and cook until the program finishes.

CZ Steak z pstruha

INGREDIENCE:

Pstruh (steak) – 300 g
Olej – 70 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Rybu potřete solí a kořením. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej a vložte do ní steak. Zavřete víko. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Fish"**, dobu vaření **15 minut**. 7 minut před ukončením vaření otevřete víko a steak obraťte. Zavřete víko a smažte až do ukončení programu.

GR Φιλέτο πέστροφας

ΥΛΙΚΑ:

Πέστροφα (φιλέτο) – 300 γρ
Λάδι – 70 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλείφουμε το ψάρι με το αλάτι και τα μπαχαρικά. Βάζουμε το λάδι στο μπολ του πολυσκεύους και βάζουμε μέσα το φιλέτο. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Fish»**, χρόνος μαγειρέματος **15 λεπτά**. 7 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος ανοίγουμε το καπάκι, γυρίζουμε το φιλέτο. Ξανακλείνουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Pisztráng szelet

HOZZÁVALÓK:

Pisztráng (steak) – 300 g
Növényi olaj – 70 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A halat sózzuk és fűszerezzük. A multicooker-kukta edényébe töltsünk olajat és rakjuk a halszeleteket az edénybe. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Fish”**, elkészítési idő **15 perc**. 7 perccel az elkészítés előtt nyissuk ki a fedelet, fordítsuk meg a szeleteket. Zárjuk le a fedelet, a program befejeztéig készítjük.

RO Păstrăv

INGREDIENTE:

Păstrăv – 300 g
Ulei – 70 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Peştele se sărează şi se condimentează. Turnăm ulei în castronul multicooker, după care aşezăm păstrăvul cu pielea în jos. Închideţi capacul. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Fish”**, timpul de preparare **15 minute**. Cu 7 minute înainte de finalizarea programului se deschide capacul şi se întoarce păstrăvul pe cealaltă parte. Se închide capacul. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Stek z pstrąga

SKŁADNIKI:

Pstrąg (stek) – 300 g
Olej roślinny – 70 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Rybę natrzeć solą i przyprawami. Do misy multicookera wlać olej roślinny i włożyć stek. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Fish”**, czas gotowania **15 minut**. 7 minut przed zakończeniem smażenia otworzyć pokrywę, przewrócić stek. Zamknąć pokrywę, gotować do zakończenia programu.

SK Steak z pstruha

SUROVINY:

Pstruh (steak) – 300 g
Olej – 70 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Rybu natrieme soľou a korením. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej a vložíme steak. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Fish”**, doba prípravy je **15 minút**. 7 minút pred ukončením otvoríme veko, otočíme steak. Zavrieme veko, pripravujeme až kým neskončí režim.

Cheese stuffed trout

INGREDIENTS:

Whole trout – 800 g	Capers – 20 g
Tomatoes – 70 g	Dill – 10 g
Onion – 50 g	Salt
Hard cheese – 20 g	Spices

DIRECTIONS

Scale and gut the fish. Cut onion and tomatoes into 0.5 cm cubes, chop dill, and grate cheese. Combine tomatoes, onion, cheese, dill, and capers. Stuff fish with the mixture and sprinkle with salt and spices. Wrap into double layer of foil and place inside the bowl. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Nadívaný pstruh se sýrem

INGREDIENCE:

Pstruh duhový – 800 g (1 ks.)	Kapary – 20 g
Rajčata – 70 g	Kopr – 10 g
Cibule – 50 g	Sůl
Tvrdý sýr – 20 g	Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Pstruha vykuchejte a zbavte šupin. Rajčata a cibuli nakrájejte na 0,5 cm kostičky, kopr pokrájejte nožem nadrobno, sýr nastrouhejte na hrubém struhadle. Rajčata, sýr, kopr, cibuli a kapary smíchejte, touto směsí zevnitř naplňte rybu, potřete solí a kořením. Připravenou rybu zabalte do dvou vrstev alobalu a vložte do misky multifunkčního hrnce. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **50 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Πέστροφα γεμιστή με τυρί

ΥΛΙΚΑ:

Ιριδίζουσα πέστροφα – 800 γρ (1 τεμ.)	Κάπαρη – 20 γρ
Ντομάτες – 70 γρ	Άνηθος – 10 γρ
Κρεμμύδι – 50 γρ	Αλάτι
Τυρί σκληρό – 20 γρ	Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε την πέστροφα από τα λέπια και βγάζουμε τα εντόσθια. Κόβουμε τις ντομάτες και το κρεμμύδι σε κύβους 0,5 εκατοστά. Ψιλοκόβουμε τον άνηθο, τρίβουμε το τυρί στον τρίφτη. Ανακατεύουμε τις ντομάτες, το τυρί, τον άνηθο, το κρεμμύδι και την κάπαρη, γεμίζουμε το ψάρι με το μείγμα, πασπαλίζουμε με το αλάτι και τα μπαχαρικά. Το προετοιμασμένο ψάρι τυλίγουμε σε διπλό αλουμινόχαρτο και το βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **50 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Sajttal töltött pisztráng

HOZZÁVALÓK:

Szivárvány pisztráng – 800 g (1 db.)
Paradicsom – 70 g
Vöröshagyma – 50 g
Sajt – 20 g
Kapribogyó – 20 g
Kapor – 10 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A pisztrángot megszabadítjuk belsőségeitől és megtisztítjuk pikkelyeitől. A paradicsomot és a hagymát 0,5 cm-es kockákra vágjuk, a kaprot késsel összeaprítjuk, lereszeljük a sajtot. A paradicsomot, sajtot, kaprot, hagymát és kapribogyót összekeverjük, a keverékkel megtöltjük a halat, sózzuk, fűszerezzük, kétrétegű fóliába csomagoljuk és a multicooker-kukta edényébe rakjuk. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „CAKE" programot, elkészítési idő **50 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Păstrăv umplut cu caşcaval

INGREDIENTE:

Păstrăv curcubeu – 800 g (1 buc.)
Roşii – 70 g
Ceapă – 50 g
Caşcaval – 20 g
Capere – 20 g
Mărar – 10 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Peştele se curăţă de măruntaie şi se spală. Roşiile şi ceapa se taie cubuleţe de 0,5 cm, verdeaţa se taie mărunt din cuţit, caşcavalul se rade prin răzătoarea mare. Se amestecă roşiile, cacavalul, verdeaţa, ceapa şi caperele. Cu acest amestec se umple peştele, se freacă uşor cu sare şi condimente, se înveleşte într-o folie dublă de aluminiu şi se aşează în castronul multicooker. Închideţi capacul. Setaţi programul „CAKE". Timpul de preparare **50 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Pstrąg, faszerowany z serem

SKŁADNIKI:

Pstrąg tęczowy – 800 g (1 szt.)
Pomidory – 70 g
Cebula – 50 g
Ser twardy – 20 g
Kapary – 20 g
Koper – 10 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Pstrąga wypatroszyć i oczyścić z łuski. Pomidory i cebulę pokroić w kostkę o wielkości 0,5 cm, koper posiekać nożem, ser utrzeć na grubej tarce. Pomidory, ser, koper, cebulę i kapary zmieszać, otrzymaną mieszanką nafaszerować rybę, natrzeć solą i przyprawami. Przygotowaną rybę zawinąć. Zamknąć pokrywę. Nastawić program „CAKE", czas pieczenia **50 minut**. Piec do zakończenia programu.

SK Pstruh plnený syrom

SUROVINY:

Pstruh dúhový – 800 g (1 ks)
Paradajky – 70 g
Cibuľa – 50 g
Tvrdý syr – 20 g
Kapary – 20 g
Kôpor – 10 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Pstruha vyčistíme. Paradajky a cibuľu nakrájame na kocky veľkosti 0,5 cm, kôpor nakrájame nožom nadrobno, syr nastrúhame nahrubo. Paradajky, syr, kôpor, cibuľu a kapary zmiešame, rybu naplníme touto zmesou, natrieme soľou a korením. Pripravenú rybu zabalíme do dvoch vrstiev alobalu a vložíme do nádoby multifunkčného hrnca. Zavrieme veko. Nastavíme režim „CAKE", doba prípravy je **50 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course

recipe 47

Trout in foil

INGREDIENTS:

Trout (fillet) – 280 g
Potatoes – 100 g
Onion – 80 g
Carrot – 80 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut fish into 2 cm cubes. Cut potatoes, carrot, and onion into 1 cm cubes. Mix all ingredients with salt and spices, and place on a doubled aluminum foil sheet. Wrap and put into the bowl. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Pstruh v alobalu

INGREDIENCE:

Pstruh (filet) – 280 g
Brambory – 100 g
Cibule – 80 g
Mrkev – 80 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Rybu nakrájejte na 2 cm kostky, brambory, mrkev a cibuli na 1 cm kostky. Všechny ingredience smíchejte se solí a kořením, uložte do dvou vrstev alobalu, pečlivě zabalte a potom vložte do misky multifunkčního hrnce. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Πέστροφα σε αλουμινόχαρτο

ΥΛΙΚΑ:

Πέστροφα (φιλέτο) – 280 γρ
Πατάτες – 100 γρ
Κρεμμύδι – 80 γρ
Καρότα – 80 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το ψάρι σε κύβους 2 εκατοστά, κόβουμε τις πατάτες, τα καρότα, το κρεμμύδι σε κύβους 1 εκατοστό. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά με το αλάτι και τα μπαχαρικά, τα βάζουμε σε διπλό φύλο αλουμινόχαρτου, τα τυλίγουμε με προσοχή και τοποθετούμε στο μπολ του πολυσκεύους. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Fóliában sült pisztráng

HOZZÁVALÓK:

Pisztráng (filé) – 280 g
Burgonya – 100 g
Vöröshagyma – 80 g
Sárgarépa – 80 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A halat 2 cm-es kockákra vágjuk, a burgonyát, sárgarépát és a hagymát pedig – 1 cm-es kockákra. A hozzávalókat összekeverjük, hozzáadjuk a sót és fűszereket, kétrétegű fóliába csomagoljuk és óvatosan a multicooker-kukta edényébe rakjuk. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **40 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Păstrăv în folie de aluminiu

INGREDIENTE:

Păstrăv (file) – 280 g
Cartofi– 100 g
Ceapă – 80 g
Morcov – 80 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Peştele se taie cubuleţe de 2 cm, cartofii, morcovul şi ceapa – cubuleţe de 1 cm. Se amestecă toate ingredientele cu sare şi condimente, se pun pe o folie dublă de aluminiu, se învelesc cu grijă şi se pun în castronul multicooker. Închideţi capacul. Setaţi programul **„CAKE”**. Timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Pstrąg w folii aluminiowej

SKŁADNIKI:

Pstrąg (filet) – 280 g
Ziemniaki – 100 g
Cebula – 80 g
Marchew – 80 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Rybę pokroić w kostkę o wielkości 2 cm, ziemniaki, marchew i cebulę – w kostkę o wielkości 1 cm. Wszystkie składniki zmieszać z solą i przyprawami, wyłożyć na podwójnie złożony arkusz folii aluminiowej, akuratnie zawinąć i włożyć do misy multicookera. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **40 minut**. Piec do zakończenia programu.

SK Pstruh v alobale

SUROVINY:

Pstruh (filé) – 280 g
Zemiaky – 100 g
Cibuľa – 80 g
Mrkva – 80 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Rybu nakrájame na kocky veľkosti 2 cm, zemiaky, mrkvu a cibuľu na kocky veľkosti 1 cm. Všetky suroviny zmiešame so soľou, položíme na dve vrstvy alobalu, dôkladne zabalíme a vložíme do nádoby multifunkčného hrnca. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **40 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course

recipe 48

Trout in sour cream

INGREDIENTS:

Trout (fillet) – 400 g
15% sour cream – 300 g
Tomatoes – 230 g
Kohlrabi – 280 g
Hard cheese – 170 g
Olive oil – 30 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut fish, kohlrabi, and tomatoes into 0.5 cm slices. Grate cheese. Combine sour cream with chopped parsley. Pour olive oil into the bowl and add ingredients in the following order: kohlrabi, tomatoes, and fish. Top with sour cream and cheese. Close the lid. Select **“STEW”**. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Pstruh na kyselé smetaně

INGREDIENCE:

Pstruh (filet) – 400 g
Kiselá smetana 15% – 300 g
Kedlubna – 280 g
Rajčata – 230 g
Tvrdý sýr – 170 g
Olivový olej – 30 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Rybu, kedlubnu a rajčata nakrájejte na 0,5 cm plátky, sýr nastrouhejte na hrubém struhadle. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olivový olej, vložte do ní všechny ingredience po vrstvách v následujícím pořadí: kedlubna, rajčata, pstruh. Nahoru dejte kiselou smetanu, posypte solí, kořením a sýrem. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW”**, zadejte dobu vaření **30 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Πέστροφα με κρέμα γάλακτος

ΥΛΙΚΑ:

Πέρτροφα (φιλέτο) – 400 γρ
Κρέμα γάλακτος 15% – 300 γρ
Κράμβες – 280 γρ
Ντομάτες – 230 γρ
Τυρί σκληρό – 170 γρ
Λάδι – 30 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το ψάρι, τις κράμβες και τις ντομάτες σε φέτες 0,5 εκατοστά, τρίβουμε το τυρί σε τρίφτη. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το ελαιόλαδο, βάζουμε τα υλικά στρώματα ως εξής: οι κράμβες, οι ντομάτες, η πέστροφα. Πάνω βάζουμε την κρέμα γάλακτος, πασπαλίζουμε με το αλάτι, τα μπαχαρικά και το τυρί. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **30 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Tejfölös pisztráng

HOZZÁVALÓK:

Pisztráng (filé) – 400 g
Tejföl 15% – 300 g
Karalábé – 280 g
Paradicsom – 230 g
Sajt – 170 g
Oliva olaj – 30 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A halat, karalábét és paradicsomot 0,5 cm szeletekre szeleteljük, a sajtot nagylyukú reszelőn lereszeljük. A multicooker-kukta edényébe olajat töltünk, rétegekben belerakjuk a hozzávalókat a következő sorrendben: karalábé, paradicsom, pisztráng. Ráöntjük a tejfölt, megsózzuk, fűszerezzük, megszórjuk sajttal. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „**STEW**" programot, elkészítési idő **30 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Păstrăv în smântână

INGREDIENTE:

Păstrăv (file) – 400 g
Smântână 15% – 300 g
Varză colrabi – 280 g
Roşii – 230 g
Caşcaval – 170 g
Ulei de măsline– 30 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Peştele, varza şi roşiile se taie felii de 0,5 cm, caşcavalul se rade prin răzătoarea mare. În castronul multicooker se toarnă uleiul de măsline şi restul ingredientelor în următoarea ordine: varza colrabi, roşiile, păstrăvul. Deasupra se toarnă smântâna, sarea, condimentele şi se presară caşcavalul. Închideţi capacul. Setaţi programul „**STEW**", timpul de preparare **30 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Pstrąg w śmietanie

SKŁADNIKI:

Pstrąg (filet) – 400 g
Śmietana 15% – 300 g
Kalarepa – 280 g
Pomidory – 230 g
Ser twardy – 170 g
Oliwa – 30 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Rybę, kalarepę i pomidory pokroić w plasterki o grubości 0,5 cm, ser utrzeć na grubej tarce. Do misy multicookera wlać oliwę, włożyć składniki warstwami w następującej kolejności: kalarepa, pomidory, pstrąg. Z wierzchu położyć śmietanę, posypać solą, przyprawami i serem. Zamknąć pokrywę. Nastawić program „**STEW**", czas duszenia **30 minut**. Dusić do zakończenia programu.

SK Pstruh v kyslej smotane

SUROVINY:

Pstruh (filé) – 400 g
Kyslá smotana 15% – 300 g
Kaleráb – 280 g
Paradajky – 230 g
Tvrdý syr – 170 g
Olivový olej – 30 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Rybu, kaleráb a paradajky nakrájame na plátky veľkosti 0,5 cm, syr nastrúhame nahrubo. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej, vložíme suroviny: kaleráb, paradajky, pstruh. Pridáme kyslú smotanu, soľ a syr. Zavrieme veko. Nastavíme režim „**STEW**", doba prípravy je **30 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Mediterranean style goulash

INGREDIENTS:

White sea fish (fillet) – 300 g
Bell peppers – 240 g
Tomatoes – 160 g
Onion – 100 g
Tomato puree – 100 g
Garlic – 8 g
Water – 150 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut fish, pepper, and tomatoes into 2 cm cubes, onion into 1 cm cubes, and chop garlic. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **35 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Středomořský guláš

INGREDIENCE:

Aljašská treska (filet) – 300 g
Zeleninová paprika – 240 g
Rajčata – 160 g
Cibule – 100 g
Rajský protlak – 100 g
Česnek – 8 g
Voda – 150 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Rybu, papriku a rajčata nakrájejte na 2 cm kostky, cibuli nakrájejte na 1 cm kostky, česnek pokrájejte nožem nadrobno. Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce, zalijte vodou, přidejte sůl, koření a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **35 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Γούλας μεσογειακό

ΥΛΙΚΑ:

Μπακαλιάρος (φιλέτο) – 300 γρ
Πιπεριές γλυκές – 240 γρ
Ντομάτες – 160 γρ
Κρεμμύδι – 100 γρ
Πάστα ντομάτας – 100 γρ
Σκόρδο – 8 γρ
Νερό – 150 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το ψάρι, τις πιπεριές και τις ντομάτες σε κύβους 2 εκατοστά, το κρεμμύδι σε κύβους 1 εκατοστό. Ψιλοκόβουμε το σκόρδο. Όλα τα υλικά βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε το νερό, προσθέτουμε το αλάτι, τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **35 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Mediterrán-gulyás

HOZZÁVALÓK:

Pollock (filé) – 300 g
Paprika – 240 g
Paradicsom – 160 g
Vöröshagyma – 100 g
Paradicsompüré – 100 g
Fokhagyma – 8 g
Víz – 150 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A halat, paprikát és paradicsomot 2 cm-es kockákra vágjuk, a hagymát pedig 1 cm-es kockákra, a fokhagymát késsel összeaprítjuk. Az összes hozzávalót a multi-cooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük vízzel, hozzáadjuk a sót, fűszereket, összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEW”** programot, elkészítési idő **35 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Gulaş în stil mediteranean

INGREDIENTE:

Mintai (file) – 300 g
Ardei gras – 240 g
Roşii – 160 g
Ceapă – 100 g
Pastă de tomate – 100 g
Usturoi – 8 g
Apă – 150 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Peştele, ardeiul gras şi roşiile se taie cubuleţe de 2 cm, ceapa se taie cubuleţe de 1 cm, iar usturoiul se mărunţeşte din cuţit. Toate ingredientele se pun în castronul multicooker, se acoperă cu apă, se adaugă sarea, condimentele şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEW”**, timpul de preparare **35 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Gulasz śródziemnomorski

SKŁADNIKI:

Mintaj (filet) – 300 g
Papryka – 240 g
Pomidory – 160 g
Cebula – 100 g
Pasta pomidorowa – 100 g
Czosnek – 8 g
Woda – 150 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Rybę, paprykę i pomidory pokroić w kostkę o wielkości 2 cm, cebulę pokroić w kostkę o wielkości 1 cm, czosnek posiekać nożem. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, zalać wodą, dodać sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW”**, czas duszenia **35 minut**. Dusić do zakończenia programu.

SK Guláš na stredomorský spôsob

SUROVINY:

Aljašská treska (filé) – 300 g
Zeleninová paprika – 240 g
Paradajky – 160 g
Cibuľa – 100 g
Paradajkový pretlak – 100 g
Cesnak – 8 g
Voda – 150 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Rybu, zeleninovú papriku a paradajky nakrájame na kocky veľkosti 2 cm, cibuľu na kocky veľkosti 1 cm, cesnak nakrájame nožom nadrobno. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme vodou, pridáme soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW”**, doba prípravy je **35 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Stuffed calamari

INGREDIENTS:

Calamari – 200 g (2 pieces)
Frozen spinach – 200 g
Hard cheese – 50 g
Tomatoes – 150 g
Pine nuts – 100 g
Water – 100 ml
Olive oil – 10 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Rinse and wring out the spinach. Peel and cut tomatoes into 1.5 cm cubes. Grate cheese. Pour oil into the bowl. Select **“FRY”** – **“Vegetables”**. Set the time of **6 minutes**. When the time starts to count down, add 50 g of tomatoes, spinach, and pine nuts. Stir-fry with an open lid until the end of the program. Add cheese, salt, spices, mix, and remove into a separate container. Stuff calamari with the mixture and secure with toothpicks. Place tomatoes (100 g) into the bowl, add water and calamari. Select **“STEW”**. Set the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Plněné olihně

INGREDIENCE:

Olihně – 200 g (2 ks.)
Mražený špenát – 200 g
Tvrdý sýr – 50 g
Rajčata – 150 g
Piniové oříšky – 100 g
Voda – 100 ml
Olivový olej – 10 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Špenát opláchněte a zbavte vody. Rajčata spařte ve vroucí vodě, oloupejte slupku a nakrájejte na 1,5 cm kostky. Sýr nastrouhejte na jemném struhadle. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olivový olej. Nastavte program **„FRY”**, zadejte druh potravin **„Vegetables”**, dobu vaření **6 minut**. Po spuštění zpětného odpočítávání vložte do misky rajčata (50 g), špenát, piniové oříšky. Smažte při otevřeném víku až do ukončení programu. Potom přidejte sýr, sůl, koření, důkladně všechno promíchejte a přeložte do zvláštní misky. Touto směsí naplňte uvnitř olihně a jejich okraje sepněte párátkem. Do misky multifunkčního hrnce vložte rajčata (100 g), přidejte vodu, nahoru položte olihně. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW”**, zadejte dobu vaření **20 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Καλαμάρια γεμιστά

ΥΛΙΚΑ:

Καλαμάρια – 200 γρ (2 τεμ.)
Σπανάκι κατεψυγμένο – 200 γρ
Τυρί σκληρό – 50 γρ
Ντομάτες – 150 γρ
Κουκουνάρια καθαρισμένα – 100 γρ
Νερό – 100 ml
Λάδι – 10 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε και σφίγγουμε το σπανάκι. Βουτάμε τις ντομάτες στο βραστό νερό για λίγο, τις ξεφλουδίζουμε και τις κόβουμε σε κύβους 1,5 εκατοστά. Τρίβουμε το τυρί σε ψιλό τρίφτη. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το λάδι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Vegetables»**, χρόνος μαγειρέματος **6 λεπτά**. Μόλις αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση, βάζουμε στο μπολ τις ντομάτες (50 γρ), το σπανάκι, τα κουκουνάρια. Τηγανίζουμε με ανοικτό καπάκι μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Προσθέτουμε το τυρί, το αλάτι, τα μπαχαρικά, ανακατεύουμε καλά και βάζουμε σε χωριστό δοχείο. Γεμίζουμε με το μείγμα τα καλαμάρια και κλείνουμε τις άκρες με οδοντογλυφίδες. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους τις ντομάτες (100 γρ), προσθέτουμε το νερό, πάνω βάζουμε τα καλαμάρια. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Töltött tintahal

HOZZÁVALÓK:

Tintahal – 200 g (2 db.)
Mirelit spenót – 200 g
Sajt – 50 g
Paradicsom – 150 g
Tisztított cédrus magvak – 100 g
Víz – 100 ml
Oliva olaj – 10 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A spenótot megmossuk és kinyomkodjuk. A paradicsomot leforrázzuk, héjától megtisztítjuk és 1,5 cm-es kockákra vágjuk. A sajtot apró lyukú reszelőn lereszeljük. A multicooker-kukta edényébe töltsünk olíva olajat. Állítsuk be a **„FRY"** programot, az élelmiszer megnevezése **„Vegetables"**, elkészítési idő **6 perc**. A visszaszámlálás kezdetekor rakjuk az edénybe a paradicsomot (50 g), spenótot, fenyőmagvakat. Nyitott fedőnél sütjük az adott program befejeztéig. Ezután hozzáadjuk a sajtot, a sót, fűszereket, alaposan összekeverjük, és külön edénybe rakjuk. A töltelékkel megtöltjük a tintahalakat, fogpiszkálóval megtűzdeljük. A multicooker-kukta edényébe rakjuk a paradicsomot (100 g), feltöltjük vízzel, belerakjuk a töltött halakat. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEW"** programot, elkészítési idő **20 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Calmari umpluți

INGREDIENTE:

Calmari – 200 g (2 buc.)
Spanac congelat – 200 g
Cașcaval – 50 g
Roșii – 150 g
Nuci de cedru – 100 g
Apă – 100 ml
Ulei de măsline – 10 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Se decongelează spanacul și se scurge de apă. Roșiile se opăresc, se curăță de pieliță și se taie cubulețe de 1,5 cm. Cașcavalul se rade prin răzătoarea mică. În castronul multicooker se toarnă ulei. Setați programul **„FRY"**, tipul produsului **„Vegetables"**, timpul de preparare **6 minute**. După ce începe numărătoarea inversă în castron se adaugă roșiile (50 g), spanacul și nucile. Se prăjește cu capacul ridicat până la finalizarea programului. La final se adaugă cașcavalul, sarea, condimentele, se amestecă și se toarnă într-un vas separat. Cu această compoziție se vor umple calmarii, iar marginile se vor prinde cu scobitori. În castronul multicooker se pun roșiile (100 g), se toarnă apa, iar deasupra se așează calmarii. Închideți capacul. Setați regimul **„STEW"**, tipul produsului **„Fish"**. Timpul de preparare **20 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Kalmary faszerowane

SKŁADNIKI:

Kalmary – 200 g (2 szt.)
Szpinak (świeżo zamrożony) – 200 g
Ser twardy – 50 g
Pomidory – 150 g
Orzechy cedrowe – 100 g
Woda – 100 ml
Oliwa – 10 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Szpinak przemyć i wycisnąć. Pomidory oblać wrzątkiem, zdjąć z nich skórkę i pokroić w kostkę o wielkości 1,5 cm. Ser utrzeć na drobnej tarce. Do misy multicookera wlać oliwę. Nastawić program **„FRY"**, typ produktu **„Vegetables"**, czas smażenia **6 minut**. Po rozpoczęciu wstecznego odliczania czasu do garnka włożyć pomidory (50 g), szpinak, orzechy cedrowe. Obsmażać przy otwartej pokrywie do zakończenia programu. Następnie dodać ser, sól, przyprawy, dokładnie wymieszać i przełożyć do oddzielnego naczynia. Otrzymaną mieszaniną nafaszerować tuszki kalmarów, brzegi spiąć szpadkami. Do misy multicookera włożyć pomidory (100 g), dodać wodę, z wierzchu położyć kalmary. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW"**, czas duszenia **20 minut**. Dusić do zakończenia programu.

SK Kalmary plnené

SUROVINY:

Kalmary – 200 g (2 ks)
Špenát mrazený – 200 g
Tvrdý syr – 50 g
Paradajky – 150 g
Píniové oriešky – 100 g
Voda – 100 ml
Olivový olej – 10 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Špenát umyjeme a odstránime všetku tekutinu. Paradajky oblejeme vriacou vodou, očistíme a nakrájame na kocky veľkosti 1,5 cm. Syr nastrúhame najemno. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olivový olej. Nastavíme režim **„FRY"**, typ potravín **„Vegetables"**, doba prípravy je **6 minút**. Do nádoby multifunkčného hrnca vložíme paradajky (50 g), špenát, píniové oriešky. Pražíme pri otvorenom veku až kým neskončí režim. Pridáme syr, soľ, korenie, dôkladne premiešame a preložíme do zvláštnej nádoby. Naplníme kalmary touto zmesou a okraje zopneme špáradlami. Do nádoby multifunkčného hrnca vložíme paradajky (100 g), pridáme vodu, hore položíme kalmarov. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW"**, doba prípravy je **20 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course

recipe 51

Seafood paella

INGREDIENTS:

Seafood mix – 500 g
Round polished rice – 300 g
Tomato puree – 200 g
Frozen peas – 100 g
Green bell pepper – 80 g
Onion – 100 g
Water (hot) – 500 ml
Olive oil – 40 ml
Saffron
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut onion and pepper into 0.5 cm cubes. Pour olive oil into the bowl, add onion and seafood. Select **"FRY"** – **"Fish"**. Set the time of **5 minutes**. Stir-fry with an open lid until the end of the program. Press **"Keep Warm/Cancel"**. Place rice on top of seafood and level off. Add water and tomato mixture. Close the lid. Select **"QUICK COOK"**. Set the time of **20 minutes**. Cook for 10 minutes, add the rest of ingredients and mix well. Cook until the program finishes.

CZ Paella s mořskými plody

INGREDIENCE:

Koktejl z mořských plodů – 500 g
Kulatozrnná rýže leštěná – 300 g
Rajčatové pyré – 200 g
Hrášek zelený mražený – 100 g
Cibule – 100 g
Zeleninová paprika – 80 g
Olivový olej – 40 ml
Šafrán
Sůl
Koření
Voda (vroucí) – 500 ml

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Cibuli a papriku nakrájejte na 0,5 cm kostky. Rýži properte, až z ní začne vytékat průzračná voda. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olivový olej a vložte do ní cibuli a dary moře. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Fish"**, dobu vaření **5 minut**. Vařte při otevřeném víku a pravidelně vše míchejte až do ukončení programu. Stiskněte tlačítko **„Keep Warm/Cancel"**. Na dary moře shora položte rýži, všechno uhlaďte, přidejte vodu a rajčatové pyré. Zavřete víko. Nastavte program **„QUICK COOK"**, zadejte dobu vaření **20 minut**. 10 minut před ukončením vaření přidejte hrášek, papriku, šafrán, sůl a koření a vše promíchejte. Vařte až do ukončení programu.

GR Παέλια με θαλασσινά

ΥΛΙΚΑ:

Κοκτέιλ θαλασσινών – 500 γρ
Ρύζι καρολίνα – 300 γρ
Πολτός ντομάτας – 200 γρ
Αρακάς κατεψυγμένος – 100 γρ
Κρεμμύδι – 100 γρ
Πιπεριές πράσινες γλυκές – 80 γρ
Ελαιόλαδο – 40 ml
Σαφράνι
Αλάτι
Μπαχαρικά
Νερό (ζεστό) – 500 ml

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κρεμμύδι και τις πιπεριές σε κύβους 0,5 εκατοστά. Πλένουμε το ρύζι μέχρι να είναι καθαρό το νερό. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το ελαιόλαδο, το κρεμμύδι και τα θαλασσινά. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Fish»**, χρόνος μαγειρέματος **5 λεπτά**. Μαγειρεύουμε ανακατεύοντας κάπου-κάπου, με ανοικτό καπάκι, μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Πατάμε το κουμπί **«Keep Warm/Cancel»**. Πάνω στο θαλασσινά βάζουμε το ρύζι, τι ισιώνουμε και βάζουμε το νερό και τον πολτό ντομάτας. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«QUICK COOK»**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. 10 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος προσθέτουμε τον αρακά, την πιπεριά, το σαφράνι, το αλάτι και τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Paella tenger gyümölcseivel

HOZZÁVALÓK:

Tenger gyümölcsei – 500 g
Gömbölyű rizs, csiszolt – 300 g
Paradicsompüré – 200 g
Mirelit zöldborsó – 100 g
Vöröshagyma – 100 g
Édes zöldpaprika – 80 g
Oliva olaj – 40 ml
Sáfrány
Só
Fűszerek
Viz (forró) – 500 ml

ELKÉSZITÉS

A hagymát és paprikát 0,5 cm-es kockákra vágjuk. A rizst tisztára mossuk. A multicooker-kukta edényébe olíva olajat töltünk és belerakjuk a hagymát és a tenger gyümölcseit. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Fish”**, elkészítési idő **5 perc**. Nyitott fedőnél, időnként megkeverve az adott program befejeztéig készítjük. Nyomjuk meg a **„Keep Warm/Cancel”** gombot. A tenger gyümölcseire rakjuk ki a rizst, egyengessük el, töltsük rá a vizet és a paradicsompürét. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„QUICK COOK”** programot, elkészítési idő **20 perc**. 10 perccel az ételkészítés befejezte előtt, hozzáadjuk a zöldborsót, paprikát, sáfrányt, sót, fűszereket és összekeverjük. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Paella cu fructe de mare

INGREDIENTE:

Coctail de fructe de mare – 500 g
Orez rafinat cu bobul rotund – 300 g
Piure de tomate – 200 g
Mazăre verde congelată – 100 g
Ceapă – 100 g
Ardei gras verde – 80 g
Ulei de măsline – 40 ml
Şofran
Sare
Condimente
Apă (fierbinte) – 500 ml

MOD DE PREPARARE

Ceapa şi ardeiul gras se taie cubuleţe de 0,5 cm. Orezul se spală până când apa rămâne limpede. În castronul multicooker se toarnă uleiul de măsline, apoi ceapa şi fructele de mare. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Fish”**. Timpul de preparare **5 minute**. A se prepara cu capacul ridicat amestecând periodic până la finalizarea programului. Apăsaţi butonul **„Keep Warm/Cancel”**. Deasupra peste fructele de mare se toarnă orezul, se nivelează şi se toarnă apa cu piureul de tomate. Închideţi capacul. Setaţi programul **„QUICK COOK”**, Timpul de preparare **20 minute**. Cu 10 minute înainte de finalizarea programului se adaugă mazărea verde, ardeiul gras, şofranul şi se amestecă. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Paella z owocami morza

SKŁADNIKI:

Koktajl z owoców morza – 500 g
Ryż ziarnisty okrągły szlifowany – 300 g
Przecier pomidorowy – 200 g
Groszek zielony mrożony – 100 g
Cebula – 100 g
Papryka słodka zielona – 80 g
Oliwa – 40 ml
Szafran
Sól
Przyprawy
Woda (gorąca) – 500 ml

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Cebulę i paprykę pokroić w kostkę o wielkości 0,5 cm. Ryż przemyć do przezroczystej wody. Do misy multicookera wlać oliwę, włożyć cebulę i owoce morza. Nastawić program **„FRY”**, rodzaj produktu **„Fish”**, czas smażenia **5 minut**. Smażyć do zakończenia programu przy otwartej pokrywie, co pewien czas mieszając. Nacisnąć przycisk **„Keep Warm/Cancel”**. Z wierzchu na owoce morza położyć ryż, wyrównać, zalać wodą i przecierem pomidorowym. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„QUICK COOK”**, czas gotowania **20 minut**. 10 minut przed zakończeniem gotowania dodać groszek, paprykę, szafran, sól i przyprawy, wszystko zmieszać. Gotować do zakończenia programu.

SK Paella s morskými plodmi

SUROVINY:

Koktejl z morských plodov – 500 g
Guľatozrná biela ryža – 300 g
Paradajkový pretlak – 200 g
Hrášok zelený mrazený – 100 g
Cibuľa – 100 g
Zelená paprika zelená – 80 g
Olivový olej – 40 ml
Šafran
Soľ
Korenie
Horúca voda – 500 ml

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Cibuľu a zeleninovú papriku nakrájame na kocky veľkosti 0,5 cm. Ryžu umyjeme. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej, vložíme cibuľu a morské plody. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín je **„Fish”**, doba prípravy je **5 minút**. Pripravujeme za občasného miešania pri otvorenom veku až kým neskončí režim. Stlačíme tlačidlo **„Keep Warm/Cancel”**. Na morské plody položíme ryžu, zalejeme vodou a paradajkovým pretlakom. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„QUICK COOK”**, doba prípravy je **20 minút**. 10 minút pred ukončeníma programu pridáme hrášok, zeleninovú papriku, šafran, soľ a korenie a premiešame. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Seafood risotto

INGREDIENTS:

Seafood mix – 800 g	Butter – 50 g	Dry white wine – 150 ml
Arborio rice – 400 g	Garlic – 4 g	Olive oil – 50 ml
Onion – 200 g	Parsley – 5 g	Salt
Cherry tomatoes – 100 g	Water (hot) – 500 ml	Spices

DIRECTIONS

Cut onion into 0.5 cm cubes. Cut cherry tomatoes into halves. Chop garlic and parsley. Pour oil into the bowl; add onion, seafood, garlic, salt, spices and mix well. Select **"FRY"** – **"Fish"**. Set the time of **5 minutes**. Stir-fry with an open lid for 3 minutes, add wine (100 ml), tomatoes, parsley, and butter. Stir well and cook until the program finishes. Press **"Keep Warm/Cancel"**. Remove into a separate container. Pour olive oil into the bowl and add rice. Select **"FRY"** – **"Vegetables"**. Set the time of **10 minutes**. Stir-fry until the end of the program. Press **"Keep Warm/Cancel"**. Remove rice. Place sautéed seafood and vegetables into the bowl, cover with rice and level off. Add water and close the lid. Select **"QUICK COOK"**. Set the time of **30 minutes**. Cook until the end of the program.

CZ Rizoto s mořskými plody

INGREDIENCE:

Koktejl z mořských plodů – 800 g	Máslo – 50 g	Olivový olej – 50 ml
Rýže na rizoto – 400 g	Petržel – 5 g	Sůl
Cibule – 200 g	Česnek – 4 g	Koření
Cherry rajčata – 100 g	Voda (vroucí) – 500 ml	
	Bílé víno (suché) – 150 ml	

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Cibuli nakrájejte na 0,5 cm kostky, cherry rajčata překrojte na půlky, česnek a petržel nasekejte nožem. Olivový olej nalijte do misky multifunkčního hrnce, přidejte cibuli, dary moře, česnek, sůl a koření, všechno promíchejte. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Fish"**, dobu vaření **5 minut**. Smažte rýži a cibuli při otevřeném víku a pravidelně vše míchejte. 3 minuty před ukončením vaření přidejte víno (100 ml), cherry rajčata, petržel a máslo a všechno promíchejte. Vařte až do ukončení programu. Stiskněte tlačítko **„Keep Warm/Cancel"**. Přeložte připravené ingredience do zvláštní misky. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olivový olej a přidejte rýži. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Vegetables"**, dobu vaření **10 minut**. Vařte a při tom vše stále míchejte až do ukončení programu. Stiskněte tlačítko **„Keep Warm/Cancel"**. Dejte rýži do zvláštní misky. Vložte dary moře a zeleninu do misky multifunkčního hrnce, přidejte rýži a všechno uhlaďte. Přidejte vodu a zavřete víko. Nastavte program **„QUICK COOK"**, zadejte dobu vaření **30 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Ριζότο με θαλασσινά

ΥΛΙΚΑ:

Κοκτέιλ θαλασσινών – 800 γρ	Βούτυρο – 50 γρ	Ελαιόλαδο – 50 ml
Ρύζι για ριζότο – 400 γρ	Μαϊντανός – 5 γρ	Αλάτι
Κρεμμύδι – 200 γρ	Σκόρδο – 4 γρ	Μπαχαρικά
Ντοματίνια – 100 γρ	Νερό (ζεστό) – 500 ml	
	Λευκό κρασί ξηρό – 150 ml	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κρεμμύδι σε κύβους 0,5 εκατοστά. Κόβουμε στη μέση τα ντοματίνια. Ψιλοκόβουμε το μαϊντανό και το σκόρδο. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους ελαιόλαδο, βάζουμε το κρεμμύδι, τα θαλασσινά, το σκόρδο, το αλάτι και τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Fish»**, χρόνος μαγειρέματος **5 λεπτά**. Τηγανίζουμε το ρύζι και το κρεμμύδι με ανοικτό καπάκι, ανακατεύοντας κάπου-κάπου. 3 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος προσθέτουμε το κρασί (100 ml), τα ντοματίνια, το μαϊντανό και το βούτυρο και ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Πατάμε το κουμπί **«Keep Warm/Cancel»**. Βάζουμε όλα τα υλικά σε χωριστό δοχείο. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε το ελαιόλαδο και το ρύζι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Vegetables»**, χρόνος μαγειρέματος **10 λεπτά**. Μαγειρεύουμε ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Πατάμε το κουμπί **«Keep Warm/Cancel»**. Βάζουμε το ρύζι σε χωριστό δοχείο. Βάζουμε τα θαλασσινά και τα λαχανικά στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το ρύζι και ισιώνουμε. Προσθέτουμε το νερό και κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«QUICK COOK»**, χρόνος μαγειρέματος **30 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Rizottó tenger gyümölcseivel

HOZZÁVALÓK:

Tenger gyümölcsei – 800 g
Rizs rizottóhoz – 400 g
Vöröshagyma – 200 g
Cseresznye paradicsom – 100 g
Vaj – 50 g
Petrezselyem – 5 g
Fokhagyma – 4 g
Víz (forró) – 500 ml
Fehér bor, száraz – 150 ml
Oliva olaj – 50 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A hagymát 0,5 cm-es kockákra vágjuk, a cseresznye paradicsomokat félbe vágjuk, a fokhagymát és petrezselyem zöldjét késsel összeaprítjuk. A multicooker-kukta edényébe olajat töltünk, hozzáadjuk a hagymát, a tenger gyümölcseit, fokhagymát, sót, fűszereket és összekeverjük. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Fish”**, elkészítési idő **5 perc**. A rizst és a hagymát nyitott fedőnél, időközönként megkeverve megpirítjuk. 3 perccel a készítési idő befejezte előtt, hozzáadjuk a bort (100 ml), a cseresznye paradicsomot, petrezselymet, vajat és összekeverjük. A program befejeztéig készítjük. Nyomjuk meg a **„Keep Warm/Cancel”** gombot. Rakjuk külön edénybe az elkészített hozzávalókat. A multicooker-kukta edényébe töltsünk olíva olajat és rakjuk be a rizst. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Vegetables”**, elkészítési idő **10 perc**. Folyamatos keverés mellett az adott program befejeztéig készítjük. Nyomjuk meg a **„Keep Warm/Cancel”** gombot. Rakjuk a rizst külön edénybe. Rakjuk a tenger gyümölcseit és zöldségeket a multicooker-kukta edényébe, hozzáadjuk a rizst és elsimítjuk. Felöntjük vízzel, zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„QUICK COOK”** programot, elkészítési idő **30 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Risotto cu fructe de mare

INGREDIENTE:

Coctail de fructe de mare – 800 g
Orez pentru risotto – 400 g
Ceapă – 200 g
Roşii cherry – 100 g
Unt – 50 g
Pătrunjel – 5 g
Usturoi – 4 g
Apă fierbinte – 500 ml
Vin alb (sec) – 150 ml
Ulei de măsline – 50 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Roşiile se taie cubuleţe de 0,5 cm, roşiile cherry se taie jumătăţi, usturoiul şi pătrunjelul se taie mărunt din cuţit. În castronul multicooker se toarnă uleiul de măsline, fructele de mare, usturoiul, sarea şi condimentele, se amestecă. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Fish”**. Timpul de preparare **5 minute**. A se prepara orezul cu ceapă cu capacul ridicat, amestecând periodic. Cu 3 minute înainte de finalizarea programului se adaugă vinul (100 ml), roşiile cherry, pătrunjelul şi untul, se amestecă. Apăsaţi butonul **„Keep Warm/Cancel”**. Ingredientele gata pregătite se răstoarnă într-un vas separat. În castronul multicooker se toarnă uleiul de măsline şi orezul. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Vegetables”**, timpul de preparare **10 minute**. A se prepara, amestecând periodic până la finalizarea programului. Apăsaţi butonul **„Keep Warm/Cancel”**. Turnaţi orezul într-un vas separat. Se toarnă compoziţia din fructe de mare şi legume în castronul multicooker, se adaugă orezul şi se nivelează. Adăugaţi apa şi închideţi capacul. Setaţi programul **„QUICK COOK”**, timpul de preparare **30 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Risotto z owocami morza

SKŁADNIKI:

Koktajl z owoców morza – 800 g
Ryż do risotto – 400 g
Cebula – 200 g
Pomidory cherry – 100 g
Masło śmietankowe – 50 g
Pietruszka – 5 g
Czosnek – 4 g
Woda (gorąca) – 500 ml
Wino białe wytrawne – 150 ml
Oliwa – 50 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Cebulę pokroić w kostkę o wielkości 0,5 cm, pomidory cherry rozciąć na pół, czosnek i pietruszkę posiekać nożem. Oliwę wlać do misy multicookera, dodać cebulę, owoce morza, czosnek, sól i przyprawy, wszystko zmieszać. Nastawić program **„FRY”**, rodzaj produktu **„Fish”**, czas smażenia **5 minut**. Obsmażać ryż i cebulę przy otwartej pokrywie, co pewien czas mieszając. 3 minuty do zakończenia programu dodać wino (100 ml), cherry, pietruszkę i masło, wszystko zmieszać. Smażyć do zakończenia programu. Nacisnąć przycisk **„Keep Warm/Cancel”**. Wyłożyć przygotowane składniki do oddzielnego naczynia. Do misy multicookera wlać oliwę i dodać ryż. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Vegetables”**, czas smażenia **10 minut**. Smażyć, stale mieszając, do zakończenia programu. Nacisnąć przycisk **„Keep Warm/Cancel”**. Przełożyć ryż do oddzielnego naczynia. Włożyć mieszaninę z owoców morza i warzyw do misy multicookera, dodać ryż i wyrównać. Dodać wodę i zamknąć pokrywę. Nastawić program **„QUICK COOK”**, czas gotowania **30 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Rizoto s morskými plodmi

SUROVINY:

Kokteil z morských plodov – 800 g
Ryža na rizoto – 400 g
Cibuľa – 200 g
Cherry paradajky – 100 g
Maslo – 50 g
Petržlen – 5 g
Cesnak – 4 g
Voda (horúca) – 500 ml
Biele víno suché – 150 ml
Olivový olej – 50 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Cibuľu nakrájame na kocky veľkosti 0,5 cm, cherry paradajky rozkrojíme na polovice, cesnak a petržlen nakrájame nožom nadrobno. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olivový olej, vložíme cibuľu, morské plody, cesnak, soľ a korenie, premiešame. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín je **„Fish”**, doba prípravy je **5 minút**. Smažíme ryžu a cibuľu pri otvorenom veku za občasného miešania. 3 minúty pred ukončením režimu pridáme víno (100 ml), cherry paradajky, petržlen a maslo, premiešame. Pripravujeme až kým neskončí režim. Stlačíme tlačidlo **„Keep Warm/Cancel”**. Vložíme pripravené suroviny do zvláštnej nádoby. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olivový olej a pridáme ryžu. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín je **„Vegetables”**, doba prípravy je **10 minút**. Pripravujeme za stáleho miešania až kým neskončí režim. Stlačíme tlačidlo **„Keep Warm/Cancel”**. Vložíme ryžu do zvláštnej nádoby. Pridáme vodu a zavrieme veko. Nastavíme režim **„QUICK COOK”**, doba prípravy je **30 minút**. Pripravujeme, až kým neskončí režim.

Main Course

recipe 53

Vegetable stew

INGREDIENTS:

Potatoes – 600 g
White cabbage – 500 g
Carrot – 150 g
Tomatoes – 150 g
Onion – 100 g
Eggplant – 400 g
Garlic – 10 g
Butter – 50 g
Water – 200 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut potatoes, cabbage, eggplant, and tomatoes into 2 cm cubes, carrot and onion into 1 cm cubes, chop garlic. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **“STEW”**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Zeleninové ragú

INGREDIENCE:

Brambory – 600 g
Zelí – 500 g
Baklažány – 400 g
Rajčata – 150 g
Mrkev – 150 g
Cibule – 100 g
Máslo – 50 g
Česnek – 10 g
Voda – 200 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Brambory, zelí, baklažány a rajčata nakrájejte na 2 cm kostky, mrkev a cibuli nakrájejte na 1 cm kostičky, česnek pokrájejte nožem nadrobno. Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce, zalijte vodu, přidejte máslo, sůl, koření, česnek a všechno promíchejte metlou na šlehání. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW”**, zadejte dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Ραγού από λαχανικά

ΥΛΙΚΑ:

Πατάτες – 600 γρ
Λάχανο κεφαλωτό – 500 γρ
Μελιτζάνες – 400 γρ
Ντομάτες – 150 γρ
Καρότα – 150 γρ
Κρεμμύδι – 100 γρ
Βούτυρο – 50 γρ
Σκόρδο – 10 γρ
Νερό – 200 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τις πατάτες, το λάχανο, τις μελιτζάνες και τις ντομάτες σε κύβους 2 εκατοστά, κόβουμε τα καρότα και το κρεμμύδι σε κύβους 1 εκατοστό, ψιλοκόβουμε το σκόρδο. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε το νερό, προσθέτουμε το βούτυρο, το αλάτι, τα μπαχαρικά και το σκόρδο και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Zöldség ragu

HOZZÁVALÓK:

Burgonya – 600 g
Káposzta – 500 g
Padlizsán – 400 g
Paradicsom – 150 g
Sárgarépa – 150 g
Vöröshagyma – 100 g
Vaj – 50 g
Fokhagyma – 10 g
Víz – 200 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A burgonyát, káposztát, padlizsánt és paradicsomot 2 cm-es kockákra vágjuk, a sárgarépát és a hagymát 1 cm-es kockákra, a fokhagymát késsel összeaprítjuk. Az összes hozzávalót multicooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük vízzel, hozzáadjuk a vajat, sót, fűszereket, fokhagymát és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „**STEW**" programot, elkészítési idő **40 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Tocană din legume

INGREDIENTE:

Cartofi – 600 g
Varză alba – 500 g
Vinete – 400 g
Roşii – 150 g
Morcovi – 150 g
Ceapă – 100 g
Unt – 50 g
Usturoi – 10 g
Apă – 200 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Cartofii, varza, vinetele şi roşiile se taie cubuleţe de 2 cm, morcovul şi ceapa se taie cubuleţe de 1 cm. Usturoiul se taie mărunt din cuţit. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker şi se amestecă. Se toarnă apa, se adaugă untul, sarea, condimentele, usturoiul şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul „**STEW**", timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Ragout warzywne

SKŁADNIKI:

Ziemniaki – 600 g
Kapusta biała – 500 g
Bakłażany – 400 g
Pomidory – 150 g
Marchew – 150 g
Cebula – 100 g
Masło śmietankowe – 50 g
Czosnek – 10 g
Woda – 200 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Ziemniaki, kapustę, bakłażany i pomidory pokroić w kostkę o wielkości 2 cm, marchew i cebulę pokroić w kostkę o wielkości 1 cm, czosnek posiekać nożem. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, zalać wodą, dodać masło, sól, przyprawy, czosnek i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program „**STEW**", czas duszenia **40 minut**. Smażyć do zakończenia programu.

SK Zeleninové ragú

SUROVINY:

Zemiaky – 600 g
Biela hlávková kapusta – 500 g
Baklažány – 400 g
Paradajky – 150 g
Mrkva – 150 g
Cibuľa – 100 g
Maslo – 50 g
Cesnak – 10 g
Voda – 200 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Zemiaky, kapustu, baklažány a paradajky nakrájame na kocky veľkosti 2 cm, mrkvu a cibuľu nakrájame na kocky veľkosti 1 cm, cesnak nakrájame nožom nadrobno. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme vodou, pridáme maslo, soľ, korenie, cesnak a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim „**STEW**", doba prípravy je **40 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Omelette

INGREDIENTS:

Egg – 500 g (10 pieces)
Smoked sausages – 150 g
Butter – 30 g

2.5% milk – 500 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut sausages into 0.5 cm slices. Beat eggs with milk until well blended. Grease the bowl with butter, add sausages, and egg mixture. Close the lid. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **120°C** and time of **25 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Omeleta

INGREDIENCE:

Vejce – 500 g / 10 ks.
Myslivecká klobása – 150 g
Máslo – 30 g

Mléko 2,5% – 500 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Klobásu nakrájejte na 0,5 cm kolečka. Vejce vyšlehejte s mlékem do vzniku homogenní směsi, přidejte sůl, koření a vše promíchejte. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem, přidejte klobásky, vlijte mléčně vaječnou směs a vše promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK”**, zadejte teplotu **120°C**, dobu vaření **25 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Ομελέτα

ΥΛΙΚΑ:

Αυγό – 500 γρ / 10 τεμ.
Λουκάνικα καπνιστά – 150 γρ
Βούτυρο – 30 γρ

Γάλα 2,5% – 500 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα λουκάνικα σε ροδέλες πάχους 0,5 εκατοστά. Χτυπάμε τα αυγά με το γάλα, προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά, ανακατεύουμε. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το βούτυρο και βάζουμε τα λουκάνικα, το μείγμα αυγών και γάλακτος και ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **120°C**, χρόνος μαγειρέματος **25 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Omlett

HOZZÁVALÓK:

Tojás – 500 g / 10 db.
Vadász kolbász – 150 g
Vaj – 30 g
Tej 2,5% – 500 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A kolbászt 0,5 cm vastagságú szeletekre szeleteljük. A tojást és a tejet habverővel felverjük, hozzáadjuk a sót és a fűszereket, összekeverjük. A multicooker-kukta edényét kikenjük vajjal, belerakjuk a kolbászt, ráöntjük a tojásos-tejes keveréket, összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **120°C**, elkészítési idő **25 perc**. Az üzemmód befejeztéig készítjük.

RO Omletă

INGREDIENTE:

Ouă – 500 g / 10 buc.
Cârnăciori vânătorești – 150 g
Unt – 30 g
Lapte 2,5% – 500 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Cârnăciorii vânătorești se taie rondele cu grosimea de 0,5 cm. Se bat ouăle cu lapte până la omogenizare, se adaugă sarea și condimentele și se amestecă. Castronul multicooker se unge cu unt, se adaugă cârnăciorii, se toarnă compoziția din ou și lapte și se amestecă. Închideți capacul. Setați programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **120°C**, timpul de preparare – **25 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Omlet

SKŁADNIKI:

Jajka – 500 g / 10 szt.
Kiełbaski myśliwskie – 150 g
Masło śmietankowe – 30 g
Mleko 2,5% – 500 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Kiełbaski pokroić w talarki o grubości 0,5 cm. Jajka z mlekiem ubić trzepaczką na jednolitą masę, dodać sól, przyprawy i zmieszać. Misę multicookera nasmarować masłem, dodać kiełbaski, wlać mieszaninę mleczno-jajeczną i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **120°C**, czas gotowania **25 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Omeleta

SUROVINY:

Vajce – 500 g (10 ks)
Lovecké klobásy – 150 g
Maslo – 30 g
Polotučné mlieko– 500 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Klobásy nakrájame na kolieska s hrúbkou 0,5 cm. Vajca vyšľaháme s mliekom, pridáme soľ, korenie a premiešame. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom, pridáme klobásy, vylejeme zmes vajec s mliekom a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **120°C**, doba prípravy je **25 minút**. Pripravujeme, až kým neskončí režim.

Main Course
recipe 55

Eggs with bacon and tomato

INGREDIENTS:

Eggs – 250 g (5 pieces)
Bacon – 100 g
Tomatoes – 80 g
Vegetable oil – 10 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Slice bacon and cut tomatoes into 0.5 cm circles. Whisk eggs in a separate container, add salt and spices. Pour oil into the bowl and add bacon. Select **“FRY”** – **“Meat”**. Set the time of **5 minutes**. Stir-fry with an open lid. 5 minutes before the end of the program add tomatoes and beaten eggs. Close the lid and cook until the program finishes. Leave eggs on **“Keep Warm”** for **3 minutes**.

CZ Volské oko se slaninou a rajčaty

INGREDIENCE:

Vejce – 250 g / 5 ks.
Slanina – 100 g
Rajčata – 80 g
Olej – 10 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Slaninu nakrájejte na plátky, rajčata na 0,5 cm kolečka. Vejce vyšlehejte ve zvláštní misce, přidejte sůl a koření. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej a vložte do ní slaninu. Nastavte program **„FRY”**, zadejte druh potravin **„Meat”**, dobu vaření **5 minut**. Slaninu smažte při otevřeném víku a pravidelně vše míchejte. Po spuštění zpětného odpočítávání vložte do misky rajčata a vyšlehaná vejce a zavřete víko. Vařte až do ukončení programu. Po ukončení vaření nechte volské oko na **3 minuty** v režimu **„Keep Warm”**.

GR Τηγανητά αυγά με μπέικον και ντομάτες

ΥΛΙΚΑ:

Αυγά – 250 γρ / 5 τεμ.
Μπέικον – 100 γρ
Ντομάτες – 80 γρ
Λάδι – 10 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το μπέικον σε φέτες, τις ντομάτες σε ροδέλες 0,5 εκατοστά. Χτυπάμε τα αυγά σε χωριστό δοχείο, προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το λάδι και το μπέικον. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **5 λεπτά**. Τηγανίζουμε το μπέικον με ανοικτό καπάκι, ανακατεύοντας κάπου-κάπου. Μόλις αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση, βάζουμε στο μπολ τις ντομάτες και τα χτυπητά αυγά και κλείνουμε το καπάκι. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Μετά από την ολοκλήρωση αφήνουμε τα τηγανητά αυγά με το ανοικτό πρόγραμμα **«Keep Warm»** για **3 λεπτά**.

HU Tojásrántotta bakonnal és paradicsommal

HOZZÁVALÓK:

Tojás – 250 g / 5 db.
Bakon – 100 g
Paradicsom – 80 g
Növényi olaj – 10 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A bakont vékonyan a paradicsomot 0,5 cm-es szeletekre felszeleteljük. A tojást külön edényben felverjük, hozzáadjuk a sót, fűszereket. A multicooker-kukta edényébe olajat töltünk és belerakjuk a bakont. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Meat”**, elkészítési idő **5 perc**. A bakont nyitott fedőnél pirítjuk, időközönként megkeverjük. A visszaszámlálás kezdetekor belerakjuk a paradicsomot és a felvert tojásokat, zárjuk le a fedelet. A program befejeztéig készítjük. Az elkészítés befejeztével hagyjuk a tojást **3 percig „Keep Warm”** üzemmódban.

RO Omletă cu costiţă afumată şi roşii

INGREDIENTE:

Ouă – 250 g / 5 buc.
Costiţă afumată – 100 g
Roşii – 80 g
Ulei – 10 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Costiţa afumată se taie felii subţiri, roşiile – rondele cu grosimea de 0,5 cm. Ouăle se bat într-un vas separat, se adaugă sarea şi condimentele. În castronul multicooker se toarnă uleiul şi se adaugă costiţa. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Meat”**, timpul de preparare 5 minute. A se prepara costiţa cu capacul ridicat, amestecând periodic. După inceperea numărătorii inverse se toarnă în castron roşiile şi ouăle bătute, închideţi capacul. A se prepara până la finalizarea programului. După finalizarea programului lăsaţi omleta în programul **„Keep Warm”** pentru **3 minute**.

PL Jajecznica z bekonem i pomidorami

SKŁADNIKI:

Jajka – 250 g / 5 szt.
Bekon – 100 g
Pomidory – 80 g
Olej roślinny – 10 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Bekon pokroić w plasterki, pomidory – w plasterki o grubości 0,5 cm. Jajka ubić w oddzielnym naczyniu, dodać sól i przyprawy. Do misy multicookera wlać olej i włożyć bekon. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Meat”**, czas smażenia 5 minut. Obsmażać bekon przy otwartej pokrywie, co pewien czas mieszając. Po rozpoczęciu wstecznego odliczania czasu włożyć do garnka pomidory i ubite jajka, zamknąć pokrywę. Smażyć do zakończenia programu. Po zakończeniu smażenia zostawić jajecznicę w trybie **„Keep Warm”** na **3 minuty**.

SK Praženica s bekonom a paradajkami

SUROVINY:

Vajce – 250 g (5 ks)
Bekon – 100 g
Paradajky – 80 g
Olej – 10 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Bekon nakrájame na plátky, paradajky na kolieska s hrúbkou 0,5 cm. Vajca vyšľaháme v zvláštnej nádobe, pridáme soľ a korenie. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej a vložíme bekon. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín je **„Meat”**, doba prípravy je 5 minút. Smažme bekon pri otvorenom veku za občasného miešania. Vložíme do nádoby paradajky a vyšľahané vajcia, zavrieme veko. Pripravujeme až kým neskončí režim. Po ukončení režimu necháme praženicu v režime **„Keep Warm”** na **3 minúty**.

Main Course

recipe 56

Stuffed eggplant with walnuts

INGREDIENTS:

Eggplant – 300 g
Walnuts – 100 g
Tomatoes – 70 g
Garlic – 10 g
Onion – 40 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut eggplants into halves lengthwise and deseed. Combine chopped nuts, onion, garlic, and tomatoes, add salt and spices. Stuff eggplants with the mixture, wrap in foil and place inside the bowl. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Baklažány s ořechy

INGREDIENCE:

Baklažány – 300 g
Vlašské ořechy – 100 g
Rajčata – 70 g
Cibule – 40 g
Česnek – 10 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Baklažány podélně rozkrojte a zbavte semen. Vlašské ořechy, cibuli, česnek a rajčata pokrájejte nožem nadrobno, přidejte sůl, koření a všechno promíchejte. Touto směsí naplňte zevnitř baklažány, zabalte je do alobalu a uložte do misky multifunkčního hrnce. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **50 minut**. Pečte až do ukončení programu.

GR Μελιτζάνες με καρύδια

ΥΛΙΚΑ:

Μελιτζάνες – 300 γρ
Καρύδια – 100 γρ
Ντομάτες – 70 γρ
Κρεμμύδι – 40 γρ
Σκόρδο – 10 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τις μελιτζάνες στη μέση κατά μήκος και τις καθαρίζουμε από τους σπόρους. Κόβουμε ψιλά τα καρύδια, το κρεμμύδι, το σκόρδο και τις ντομάτες, προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε. Γεμίζουμε τις μελιτζάνες με το μείγμα, τυλίγουμε σε αλουμινόχαρτο και βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **50 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Diós padlizsán

HOZZÁVALÓK:

Padlizsán – 300 g
Dió – 100 g
Paradicsom – 70 g
Vöröshagyma – 40 g
Fokhagyma – 10 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A padlizsánt hosszában kettévágjuk, megtisztítjuk a magvaktól. A diót, hagymát, fokhagymát és paradicsomot késsel felaprítjuk, megsózzuk, fűszerezzük és összekeverjük. A padlizsánokat megtöltjük a töltelékkel, fóliába csomagoljuk és a multicooker-kukta edényébe rakjuk. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „**CAKE**” programot, elkészítési idő **50 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Vinete cu nuci

INGREDIENTE:

Vinete – 300 g
Nuci – 100 g
Roşii – 70 g
Ceapă – 40 g
Usturoi – 10 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Vinetele se taie în jumătăţi pe lungime şi se curăţă de seminţe. Nucile, ceapa, usturoiul şi roşiile se toacă mărunt din cuţit, se adaugă sarea, condimentele şi se amestecă. Vinetele se umplu cu acest amestec, se înfăşoară în folie de aluminiu şi se pun în castronul multicooker. Închideţi capacul. Setaţi programul „**CAKE**”. Timpul de preparare **50 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Bakłażany z orzechami

SKŁADNIKI:

Bakłażany – 300 g
Orzechy włoskie – 100 g
Pomidory – 70 g
Cebula – 40 g
Czosnek – 10 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Bakłażany rozciąć wzdłuż i oczyścić z nasion. Orzechy włoskie, cebulę, czosnek i pomidory posiekać nożem, dodać sól, przyprawy i zmieszać. Nafaszerować bakłażany otrzymaną mieszaniną, zawinąć w folię i włożyć do misy multicookera. Zamknąć pokrywę. Nastawić program „**CAKE**”, czas pieczenia **50 minut**. Piec do zakończenia programu.

SK Baklažány s orechmi

SUROVINY:

Baklažány – 300 g
Vlašské orechy – 100 g
Paradajky – 70 g
Cibuľa – 40 g
Cesnak – 10 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Baklažány rozrežeme pozdĺž a očistíme od semien. Vlašské orechy, cibuľu, cesnak a paradajky nakrájame nožom nadrobno, pridáme soľ, korenie a premiešame. Naplníme baklažány touto zmesou, zabalíme do alobalu a vložíme do nádoby multifunkčného hrnca. Zavrieme veko. Nastavíme režim „**CAKE**”, doba prípravy je **50 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course

recipe 57

Stuffed eggplant with mince beef

INGREDIENTS:

Eggplant – 300 g
Beef (fillet) – 150 g
Tomatoes – 60 g
Garlic – 60 g
Onion – 50 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut eggplants into halves lengthwise and deseed. Put meat, onion, garlic, and tomatoes through a meat grinder, add salt, spices, and mix well. Stuff eggplants with the mixture, wrap in foil and place inside the bowl. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Baklažány s hovězím masem

INGREDIENCE:

Baklažány – 300 g
Hovězí maso (roštěnec) – 150 g
Rajčata – 60 g
Česnek – 60 g
Cibule – 50 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Baklažány podélně rozkrojte a zbavte semen. Maso, cibuli, česnek a rajčata umelte na mlýnku na maso, přidejte sůl, koření a vše promíchejte. Touto směsí naplňte zevnitř baklažány, zabalte je do alobalu a uložte do misky multifunkčního hrnce. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **50 minut**. Pečte až do ukončení programu.

GR Μελιτζάνες με μοσχάρι

ΥΛΙΚΑ:

Μελιτζάνες – 300 γρ
Μοσχάρι (φιλέτο) – 150 γρ
Ντομάτες – 60 γρ
Σκόρδο – 60 γρ
Κρεμμύδι – 50 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τις μελιτζάνες κατά μήκος και τις καθαρίζουμε από τους σπόρους. Κόβουμε το κρέας, το κρεμμύδι, το σκόρδο και τις ντομάτες σε κιμά, προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Γεμίζουμε τις μελιτζάνες με το μείγμα, τυλίγουμε σε αλουμινόχαρτο και βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **50 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Padlizsán marhahússal

HOZZÁVALÓK:

Padlizsán – 300 g
Marhahús (filé) – 150 g
Paradicsom – 60 g
Fokhagyma – 60 g
Vöröshagyma – 50 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A padlizsánokat hosszukban kettévágjuk, megtisztítjuk a magvaktól. A húst, hagymát, fokhagymát és paradicsomot ledaráljuk, megsózzuk és fűszerezzük, összekeverjük. A keverékkel megtöltjük a padlizsánokat, fóliába csomagoljuk és a multicooker-kukta edényébe helyezzük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „**CAKE**" programot, elkészítési idő **50 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Vinete cu carne

INGREDIENTE:

Vinete – 300 g
Carne de porc (file) – 150 g
Roşii – 60 g
Usturoi – 60 g
Ceapă – 50 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Vinetele se taie în jumătăţi pe lungime şi se curăţă de seminţe. Carnea, ceapa, usturoiul şi roşiile se trec prin maşina de tocat, se adaugă sarea, condimentele şi se amestecă. Vinetele se umplu cu acest amestec, se înfăşoară în folie de aluminiu şi se pun în castronul multicooker. Închideţi capacul. Setaţi programul „**CAKE**". Timpul de preparare **50 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Bakłażany z wołowiną

SKŁADNIKI:

Bakłażany – 300 g
Wołowina (polędwica) – 150 g
Pomidory – 60 g
Czosnek – 60 g
Cebula – 50 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Bakłażany rozciąć wzdłuż i oczyścić z nasion. Mięso, cebulę, czosnek i pomidory przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać sól, przyprawy i zmieszać. Nafaszerować bakłażany otrzymaną mieszaniną, zawinąć w folię i włożyć do misy multicookera. Zamknąć pokrywę. Nastawić program „**CAKE**", czas zapiekania **50 minut**. Zapiekać do zakończenia programu.

SK Baklažány s hovädzím mäsom

SUROVINY:

Baklažány – 300 g
Hovädzie mäso (roštenka) – 150 g
Paradajky – 60 g
Cesnak – 60 g
Cibuľa – 50 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Baklažány rozrežeme pozdĺž a očistíme od semien. Mäso, cibuľu, cesnak a paradajky pomelieme na mlynčeku na mäso, pridáme soľ, korenie a premiešame. Naplníme baklažány touto zmesou, zabalíme do alobalu a vložíme do nádoby multifunkčného hrnca. Zavrieme veko. Nastavíme režim „**CAKE**", doba prípravy je **50 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

CZ Papriky plněné

INGREDIENCE:

Mleté maso – 600 g	Voda – 150 ml
Zeleninová paprika – 500 g / 3 ks.	Sůl
Vařená rýže – 150 g	Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Smíchejte mleté maso s rýží, přidejte sůl, koření a všechno promíchejte. Směsí naplňte všechny papriky, vložte do misky multifunkčního hrnce a zalijte vodou. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu.

Stuffed bell peppers

INGREDIENTS:

Mince (meat) – 600 g	Water – 150 ml
Bell pepper – 500 g (3 pieces)	Salt
Cooked rice – 150 g	Spices

DIRECTIONS

Combine mince meat with rice, salt, and spices. Stuff bell peppers with the mixture. Place peppers into the bowl and cover with water. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

GR Πιπεριές γεμιστές

ΥΛΙΚΑ:

Κιμάς σπιτικός – 600 γρ	Νερό – 150 ml
Πιπεριές γλυκές – 500 γρ / 3 τεμ.	Αλάτι
Ρύζι βραστό – 150 γρ	Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε τον κιμά με το ρύζι, προσθέτουμε το αλάτι, τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε. Γεμίζουμε τις πιπεριές με τον κιμά, τις τοποθετούμε στο μπολ του πολυσκεύους και προσθέτουμε νερό. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Töltött paprika

HOZZÁVALÓK:

Házi darált hús – 600 g
Paprika – 500 g / 3 db.
Főtt rizs – 150 g
Víz – 150 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A darált húst összekeverjük a rizzsel, hozzáadjuk a sót, fűszereket, összekeverjük. A paprikákat megtöltjük a töltelékkel, a multicooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük vízzel. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „STEW" programot, elkészítési idő **40 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Ardei umpluţi

INGREDIENTE:

Carne tocată – 600 g
Ardei gras – 500 g / 3 buc.
Orez fiert – 150 g
Apă – 150 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea tocată se amestecă cu orezul, se adaugă sarea, condimentele şi se amestecă. Ardeii se umplu cu acest amestec şi se aşează în castronul multicooker, se toarnă apa. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEW"**. Timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Papryka faszerowana

SKŁADNIKI:

Farsz domowy – 600 g
Papryka – 500 g / 3 szt.
Ryż gotowany – 150 g
Woda – 150 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Farsz zmieszać z ryżem, dodać sól, przyprawy i wymieszać. Paprykę napełnić farszem, włożyć do misy multicookera, zalać wodą. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW"**, czas duszenia **40 minut**. Dusić do zakończenia programu.

SK Plnené papriky

SUROVINY:

Domáce mleté mäso – 600 g
Zeleninová paprika – 500 g / 3 ks
Ryža uvarená – 150 g
Voda – 150 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mleté mäso zmiešame s ryžou, pridáme soľ, korenie a premiešame. Naplníme papriky mletým mäsom, vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme vodou. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW"**, doba prípravy je **40 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Creamy white bean and bacon

INGREDIENTS:

Canned white beans — 240 g
Canned corn — 120 g
Smoked bacon — 120 g
Onion — 100 g
22 % cream — 200 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut bacon into thin straws, onion into small cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Fazole se slaninou a smetanou

INGREDIENCE:

Konzervované bílé fazole – 240 g
Uzená slanina – 120 g
Konzervovaná kukuřice – 120 g
Cibule – 100 g
Smetana 22% – 200 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Z fazole a kukuřici slijte tekutinu, slaninu nakrájejte na tenké nudličky, cibuli na drobné kostičky. Do misky multifunkčního hrnce vložte všechny ingredience, přidejte smetanu, sůl, koření a důkladně vše promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **30 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Φασόλια με μπέικον με λευκή σάλτσα

ΥΛΙΚΑ:

Φασόλια άσπρα (κονσέρβα) – 240 γρ
Μπέικον (βραστό καπνιστό) – 120 γρ
Καλαμπόκι (κονσέρβα) – 120 γρ
Κρεμμύδι – 100 γρ
Κρέμα γάλακτος 22% – 200 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στραγγίζουμε το νερό από τα φασόλια και το καλαμπόκι. Κόβουμε το μπέικον σε ψιλά μπαστουνάκια και το κρεμμύδι σε μικρούς κύβους. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους όλα τα υλικά, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το αλάτι, τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε καλά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **30 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Bab bakonnal és tejszínes szósszal

HOZZÁVALÓK:

Fehérbab (konzerv) – 240 g
Bakon (főt-füstölt) – 120 g
Kukorica (konzerv) – 120 g
Vöröshagyma – 100 g
Tejszín 22% – 200 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A babról és a kukoricáról öntsük le a folyadékot, a bakont vékony hasábokra vágjuk, a hagymát – apró kockára. Az összes hozzávalót a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk a tejszint, sót, fűszereket és alaposan összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „**STEW**” programot, elkészítési idő **30 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Fasole cu costiță afumată în sos

INGREDIENTE:

Fasole albă din conservă – 240 g
Costiță afumată – 120 g
Porumb din conservă – 120 g
Ceapă – 100 g
Smântână pentru gătit 22% – 200 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Conserva de fasole se scurge de apă, costița afumată se taie felii subțiri, ceapa – cubulețe. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, se adaugă smântâna, sarea, condimentele și se amestecă. Închideți capacul. Setați programul „**STEW**”. Timpul de preparare **30 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Fasola z bekonem w sosie śmietankowym

SKŁADNIKI:

Fasola biała (konserwowana) – 240 g
Bekon wędzony – 120 g
Kukurydza (konserwowana) – 120 g
Cebula – 100 g
Śmietanka 22% – 200 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Z fasoli i kukurydzy zlać płyn, bekon pokroić w cienkie paski, cebulę – w drobną kostkę. Do misy multicookera włożyć wszystkie składniki, dodać śmietankę, sól, przyprawy i dokładnie wymieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program „**STEW**”, czas duszenia **30 minut**. Dusić do zakończenia programu.

SK Fazuľa s bekonom v smotanovej omáčke

SUROVINY:

Biela fazuľa (konzervovaná) – 240 g
Bekon (udený) – 120 g
Kukurica (konzervovaná) – 120 g
Cibuľa – 100 g
Smotana 22% – 200 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Fazuľu a kukuricu necháme odkvápať, bekon nakrájame na tenké prúžky, cibuľu na drobné kocky. Do nádoby multifunkčného hrnca vložíme všetky suroviny, pridáme smotanu, soľ, korenie a dôkladne premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim „**STEW**”, doba prípravy je **30 minút**. Varíme až kým neskončí režim.

Meatballs in sour cream sauce

INGREDIENTS:

Mince beef – 320 g
20% sour cream – 500 g
Onion – 80 g
Wheat bread – 80 g

Butter – 5 g
2.5% milk – 80 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Soak bread in cold water for 5 minutes, drain and squeeze out excess water. Put mince beef, onion, and bread through a meat grinder, add salt, spices, milk, and mix until fully combined. Shape mixture into 5 cm diameter meatballs. Grease the bowl with butter and add meatballs. Cover with sour cream, season with salt, and spices. Close the lid. Select **"STEW"**. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Masové kuličky v bílé omáčce

INGREDIENCE:

Mleté maso – 320 g
Kiselá smetana 20% – 500 g
Cibule – 80 g
Bílý chléb (pšeničný) – 80 g

Mléko 2,5% – 80 ml
Máslo – 5 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Chléb namočte do studené vody na 5 minut a potom ho vymačkejte. Mleté maso s cibulí a chlebem umelte na mlýnku na maso, přidejte sůl, koření, mléko, vše vymíchejte do homogenní směsi a jemně vyklepejte. Z této směsi tvarujte masové kuličky o průměru 5 cm. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem, vložte do ní masové kuličky, přidejte kiselou smetanu, sůl a koření. Zavřete víko. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **30 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Νουαζέτες με λευκή σάλτσα

ΥΛΙΚΑ:

Κιμάς σπιτικός – 320 γρ
Κρέμα γάλακτος 20% – 500 γρ
Κρεμμύδι – 80 γρ
Ψωμί άσπρο – 80 γρ

Γάλα 2,5% – 80 γρ
Βούτυρο – 5 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφήνουμε το ψωμί σε κρύο νερό για 5 λεπτά και στύβουμε ελαφρώς. Περνάμε τον κιμά με το κρεμμύδι και το ψωμί από την κρεατομηχανή, προσθέτουμε το αλάτι, τα μπαχαρικά και το γάλα, ζυμώνουμε καλά μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Από τη μάζα φτιάχνουμε νουαζέτες με διάμετρο 5 εκατοστά. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το βούτυρο, βάζουμε τις νουαζέτες, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το αλάτι και τα μπαχαρικά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος – **30 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Húsgombóc fehér mártással

HOZZÁVALÓK:

Darált hús – 320 g
Tejföl 20% – 500 g
Vöröshagyma – 80 g
Fehérkenyér – 80 g
Tej 2,5% – 80 ml
Vaj – 5 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A kenyeret hideg vízben áztatjuk 5 percen keresztül, majd kinyomkodjuk belőle a vizet. A darált húst, hagymát és kenyeret ledaráljuk, hozzáadjuk a sót, fűszereket, tejet és összekeverjük. A masszából 5 cm átmérőjű gombócokat formálunk. A multicooker-kukta edényét kikenjük vajjal, belerakjuk a húsgombócokat és a tejfölt, sózzuk, fűszerezzük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEW”** programot, elkészítési idő **30 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Perişoare în sos alb

INGREDIENTE:

Carne tocată – 320 g
Smântână 20% – 500 g
Ceapă – 80 g
Pâine albă – 80 g
Lapte 2,5% – 80 ml
Unt – 5 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Se înmoaie pâinea în apă rece pentru 5 minute după care se stoarce. Carnea tocată cu ceapa şi pâinea se trec prin maşina de tocat, se adaugă laptele, se sărează şi se condimentează, după care se amestecă până la obţinerea unei compoziţii omogene. Din această compoziţie se formează perişoare cu un diametru de 5 cm. Castronul multicooker se unge cu unt, se aşează perişoarele şi se toarnă smântâna, sarea şi condimentele. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEW”**. Timpul de preparare **30 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Pulpety w białym sosie

SKŁADNIKI:

Farsz domowy – 320 g
Śmietana 20% – 500 g
Cebula – 80 g
Chleb pszenny – 80 g
Mleko 2,5% – 80 ml
Masło śmietankowe – 5 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Chleb namoczyć w zimnej wodzie na 5 minut i dobrze wycisnąć. Farsz z cebulą i chlebem przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać sól, przyprawy, mleko i wymiesić na jednolitą masę i ubić. Z masy uformować pulpety o średnicy 5 cm. Misa multicookera nasmarować masłem, włożyć pulpety, dodać śmietanę, sól i przyprawy. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEW”**, czas duszenia **30 minut**. Dusić do zakończenia programu.

SK Mäsové guľky v bielej omáčke

SUROVINY:

Mleté mäso – 320 g
Kyslá smotana 20% – 500 g
Cibuľa – 80 g
Pšeničný chlieb – 80 g
Polotučné mlieko– 80 ml
Maslo – 5 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Chlieb namočíme na 5 minút do studenej vody a vyžmýkame. Mleté mäso s cibuľou a chlebom pomelieme na mlynčeku na mäso, pridáme soľ, korenie, mlieko a vymiešame do homogénnej zmesi a našľaháme. Z tejto zmesi vytvarujeme guľky s priemerom 5 cm. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom, vložíme guľky, pridáme kyslú smotanu, soľ a korenie. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEW”**, doba prípravy je **30 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course
recipe 61

Beef fettuccine

INGREDIENTS:

Beef (fillet) – 350 g
Tomatoes – 150 g
Onion – 200 g
Carrot – 140 g
Fettuccine pasta – 130 g
Water – 1 l
Meat stock – 150 ml
Olive oil – 40 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut beef into 2 cm cubes, slice onion into semi-rings, grate carrot, and chop tomatoes. Pour water into the bowl and close the lid. Select **"PASTA"**. Set the time of **8 minutes**. After an audible sound is heard, open the lid and add pasta. Close the lid and cook until the program finishes. Put pasta in a sieve and rinse. Pour oil into the bowl, add meat and vegetables. Select **"FRY"** – **"Meat"**. Set the time of **20 minutes**. Stir-fry with an open lid for 18 minutes, add stock, mix, and cook until the program finishes.

CZ Fettuccine s hovězím masem

INGREDIENCE:

Vepřové maso (panenka) – 350 g
Cibule – 200 g
Rajčata – 150 g
Mrkev – 140 g
Fettuccine těstoviny – 130 g
Masový vývar – 150 ml
Olivový olej – 40 ml
Sůl
Koření
Voda – 1 l

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Vepřové nakrájejte na 2 cm kostky, cibuli na půlkolečka, mrkev nastrouhejte na hrubém struhadle, rajčata nakrájejte na 1,5–3 cm měsíčky. Do misky multifunkčního hrnce nalijte vodu a zavřete víko. Nastavte program **„PASTA"**, zadejte dobu vaření **8 minut**. Po zvukovém signálu otevřete víko, vložte do vroucí vody těstoviny a všechno promíchejte. Zavřete víko a vařte až do ukončení programu. Hotové těstoviny dejte okapat do cedníku a opláchněte. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej, vložte do ní maso a zeleninu. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Meat"**, dobu vaření **20 minut**. Smažte při otevřeném víku a pravidelně vše míchejte. 2 minuty před ukončením vaření přidejte těstoviny a vývar, vše promíchejte a vařte až do ukončení programu.

GR Φετουτσίνι με μοσχάρι

ΥΛΙΚΑ:

Μοσχάρι (φιλέτο) – 350 γρ
Κρεμμύδι – 200 γρ
Ντομάτες – 150 γρ
Καρότα – 140 γρ
Πάστα φετουτσίνι – 130 γρ
Ζωμός κρέατος – 150 ml
Ελαιόλαδο – 40 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά
Νερό – 1 λ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το μοσχάρι σε κύβους 2 εκατοστά, το κρεμμύδι σε ροδέλες τις οποίες μετά κόβουμε στη μέση, τρίβουμε τα καρότα σε χονδρό τρίφτη και κόβουμε τις ντομάτες σε μπαστουνάκια 1,5–3 εκατοστά. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε το νερό και κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«PASTA»**, χρόνος μαγειρέματος **8 λεπτά**. Μετά το ηχητικό σήμα ανοίγουμε το καπάκι, βάζουμε στο βραστό νερό την πάστα και ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι, μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Την έτοιμη πάστα στραγγίζουμε στο σουρωτήρι και ξεπλένουμε με νερό. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το λάδι, το κρέας και τα λαχανικά. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. Τηγανίζουμε με ανοικτό καπάκι, ανακατεύοντας κάπου-κάπου. 2 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του μαγειρέματος προσθέτουμε την πάστα και το ζωμό, ανακατεύουμε όλα και μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Fettuccine marhahússal

HOZZÁVALÓK:

Marhahús (bélszín) – 350 g
Vöröshagyma – 200 g
Paradicsom – 150 g
Sárgarépa – 140 g
Fettuccini tészta – 130 g
Húsleves lé – 150 ml
Oliva olaj – 40 ml
Só
Fűszerek
Víz – 1 l

ELKÉSZITÉS

A marhahúst 2 cm-es kockákra, a hagymát fél karikákra vágjuk, a sárgarépát nagylyukú reszelőn lereszeljük, a paradicsomot 1,5–3 cm-es hasábokra vágjuk. A multicooker-kukta edényébe vizet töltünk és zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„PASTA”** programot, elkészítési idő **8 perc**. Hangjelzés után, nyissuk ki a fedelet, rakjuk be a tésztát, keverjük össze. Zárjuk le a fedelet, az adott program befejeztéig készítjük. A kész tésztát szedjük ki a szűrőedénybe, hagyjuk lecsöpögni. Töltsünk olajat a multicooker-kukta edényébe, rakjuk be a húst és a zöldséget. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Meat”**, elkészítési idő **20 perc**. Időközönként megkeverve, nyitott fedőnél sütjük. 2 perccel a készítés befejezte előtt hozzáadjuk a tésztát és a húsleves levet, összekeverjük és az adott program befejeztéig készítjük.

RO Fettuccine cu carne de vită

INGREDIENTE:

Carne de vită – 350 g
Ceapă – 200 g
Roşii – 150 g
Morcov – 140 g
Paste fettuccine – 130 g
Supă de carne– 150 ml
Unei de măsline – 40 ml
Sare
Condimente
Apă – 1 l

MOD DE PREPARARE

Carnea de vită se taie cubuleţe de 2 cm, ceapa – rondele, morcovul se trece prin răzătoarea mare iar roşiile se taie rondele de 1,5–3 cm. Se toarnă apă în castronul multicooker şi se închide capacul. Setaţi programul **„PASTA”**, timpul de preparare – **8 minute**. După semnalul sonor deschideţi capacul, turnaţi pastele în apa clocotindă şi amestecaţi. Închideţi capacul. A se prepara până la finalizarea programului. Pastele gata preparate se răstoarnă într-o strecurătoare şi se clătesc sub un jet de apă. În castronul multicooker se toarnă uleiul, apoi carnea şi legumele. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Meat”**, timpul de preparare **20 minute**. Se prăjeşte cu capacul ridicat, amestecând periodic. Cu 2 minute înainte de finalizarea programului se adaugă pasta de tomate şi supa, se amestecă şi se prepară până la finalizarea programului.

PL Fettuccine z wołowiną

SKŁADNIKI:

Wołowina (polędwica) – 350 g
Cebula – 200 g
Pomidory – 150 g
Marchew – 140 g
Makaron Fettuccine – 130 g
Bulion mięsny – 150 ml
Oliwa – 40 ml
Sól
Przyprawy
Woda – 1 l

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Wołowinę pokroić w kostkę o wielkości 2 cm, cebulę – w półplasterki, marchew utrzeć na grubej tarce, pomidory pokroić w kostkę o wielkości 1,5–3 cm. Do misy multicookera wlać wodę i zamknąć pokrywę. Nastawić program **„PASTA”**, czas gotowania **8 minut**. Po sygnale dźwiękowym otworzyć pokrywę, włożyć makaron do gotującej się wody i zamieszać. Zamknąć pokrywę, gotować do zakończenia programu. Gotowy makaron odcedzić w durszlaku i przemyć. Do misy multicookera wlać oliwę, włożyć mięso i warzywa. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Meat”**, czas smażenia **20 minut**. Obsmażać przy otwartej pokrywie, co pewien czas mieszając. 2 minuty przed zakończeniem smażenia dodać makaron i bulion, wszystko zmieszać i gotować do zakończenia programu.

SK Fettuccine s hovädzím mäsom

SUROVINY:

Hovädzie mäso (roštenka) – 350 g
Cibuľa – 200 g
Paradajky – 150 g
Mrkva – 140 g
Cestoviny Fettuccine – 130 g
Mäsový vývar – 150 ml
Olivový olej – 40 ml
Soľ
Korenie
Voda – 1 l

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso nakrájame na kocky veľkosti 2 cm, cibuľu kolieskami, mrkvu nastrúhame nahrubo, paradajky nakrájame na kocky 1,5–3 cm. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme vodu a zavrieme veko. Nastavíme režim **„PASTA”**, doba prípravy je **8 minút**. Po zaznení zvukového signálu otvoríme veko, vložíme pastu do vriacej vody a premiešame. Zavrieme veko a pripravujeme až kým neskončí režim. Hotovú pastu dáme do sita a umyjeme. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej, vložíme mäso a zeleninu. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Meat”**, doba prípravy je **20 minút**. Smažíme pri otvorenom veku za občasného miešania. 2 minúty pred ukončením režimu pridáme pastu a vývar, všetko premiešame a pripravujeme až kým neskončí režim.

Main Course

recipe 62

Ravioli

INGREDIENTS:

Dough:
Flour – 300 g
Egg yolks – 260 g (13 pc.)
Salt
Filling:
Beef (fillet) – 100 g
Pork (fillet) – 200 g
Onion – 50 g
Egg – 50 g (1 piece)
Butter – 30 g
Parsley – 10 g
Cilantro – 10 g
Garlic – 5 g
Ground nutmeg – 1 g
Water – 1 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Filling: put meat, onion, and butter through a meat grinder, add egg, chopped herbs, salt, spices, and mix until fully combined. Dough: mix flour, egg yolks, and salt. Knead the dough until smooth and elastic. Roll out until 0.2 cm thin, and cut into 5 cm squares. Put a spoonful of the filling in the middle of each pasta square and cover with another piece. Seal the edges. Pour water into the bowl and add salt. Close the lid. Select **“PASTA”**. Set the time of **8 minutes**. When audible sound is heard, open the lid and add ravioli. Close the lid. Cook until the program finishes.

CZ Ravioli

INGREDIENCE:

Na těsto:
Mouka – 300 g
Vejce (žloutek) – 260 g / 13 ks.
Sůl

Na náplň:
Vepřové maso – 200 g
Hovězí maso – 100 g
Cibule – 50 g
Vejce – 50 g / 1 ks.
Máslo – 30 g
Petržel – 10 g
Koriandr – 10 g
Česnek – 5 g
Muškátový oříšek strouhaný – 1 g
Voda – 1 l
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Připravte nádivku: zelené bylinky pokrájejte nožem nadrobno. Maso, cibuli, česnek a máslo umelte na mlýnku na maso, přidejte zelené bylinky, sůl, koření a vše vymíchejte do vzniku homogenní směsi. Připravte těsto: ve zvláštní misce smíchejte mouku a žloutky, přidejte sůl a zadělejte těsto. Hotové těsto rozválejte na tloušťku 0,2 cm a nakrájejte na 5 cm čtverce. Doprostřed každého čtverce dejte trochu nádivky a přikryjte stejným čtvercovým kouskem, potom spojte a stlačte okraje prsty. Do misky multifunkčního hrnce nalijte vodu, přidejte sůl. Zavřete víko. Nastavte program **„PASTA”**, zadejte dobu vaření **8 minut**. Po zvukovém signálu otevřete víko a vložte ravioli do hrnce. Zavřete víko. Vařte až do ukončení programu.

GR Ραβιόλια

ΥΛΙΚΑ:

Για τη ζύμη:
Αλεύρι – 300 γρ
Αυγό (κρόκος) – 260 γρ / 13 τεμ.
Αλάτι

Για γέμισμα:
Χοιρινό – 200 γρ
Μοσχάρι – 100 γρ
Κρεμμύδι – 50 γρ
Αυγό – 50 γρ / 1 τεμ.
Βούτυρο – 30 γρ
Μαϊντανός – 10 γρ
Κολίανδρος – 10 γρ
Σκόρδο – 5 γρ
Μοσχοκάρυδο τριμμένο – 1 γρ
Νερό – 1 λ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζουμε το γέμισμα: κόβουμε τα μυρωδικά με το μαχαίρι, περνάμε από την κρεατομηχανή το κρέας, το κρεμμύδι, το σκόρδο και το βούτυρο, προσθέτουμε τα μυρωδικά, το αλάτι, τα μπαχαρικά και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Ετοιμάζουμε τη ζύμη: σε άλλο δοχείο ανακατεύουμε το αλεύρι και τους κρόκους αυγών, προσθέτουμε το αλάτι και ζυμώνουμε τη ζύμη. Ανοίγουμε την έτοιμη ζύμη να έχει πάχος 0,2 εκατοστά και την κόβουμε σε τετράγωνα 5 εκατοστά. Στο κέντρο του κάθε τετράγωνου βάζουμε λίγο κιμά, καλύπτουμε με το δεύτερο τετράγωνο και κλείνουμε τις άκρες. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε το νερό, προσθέτουμε το αλάτι. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«PASTA»**, χρόνος μαγειρέματος **8 λεπτά**. Μετά από ηχητικό σήμα ανοίγουμε το καπάκι και βάζουμε μέσα τα ραβιόλια. Ξανακλείνουμε το καπάκι. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Húsos ravioli

HOZZÁVALÓK:

A tésztához:
Liszt – 300 g
Tojás (sárgája) – 260 g / 13 db.
Só

A töltelékhez:
Sertéshús – 200 g
Marhahús – 100 g
Vöröshagyma – 50 g
Tojás – 50 g / 1 db.
Vaj – 30 g
Petrezselyem – 10 g
Koriander – 10 g
Fokhagyma – 5 g
Őrölt szerecsendió – 1 g
Víz – 1 l
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

Elkészítjük a tölteléket: a zöldséget késsel összeaprítjuk, a húst, hagymát, fokhagymát és vajat ledaráljuk, hozzáadjuk a petrezselyem zöldjét, sót, ízlés szerint fűszereket, összekeverjük. Elkészítjük a tésztát: külön edényben összekeverjük a lisztet és a tojás sárgákat, hozzáadjuk a sót és összegyúrjuk a hozzávalókat. A kész tésztát 0,2 cm vastagságúra nyújtjuk és 5 cm-es kockákra vágjuk. Minden kocka közepére tölteléket teszünk, ugyan ilyen kockát teszünk a tetejére. A széleit alaposan összecsipkedjük. A multicooker-kukta edényébe vizet töltünk, megsózzuk. A fedelet lezárjuk. Állítsuk be a **„PASTA”** programot, elkészítési idő **8 perc**. Hangjelzés után, nyissuk ki a fedelet, rakjuk be a tésztát, keverjük össze. Zárjuk le a fedelet, az adott program befejeztéig készítjük.

RO Ravioli

INGREDIENTE:

Pentru aluatul de paste:
Făină – 300 g
Ouă (gălbenuş) – 260 g / 13 buc.
Sare

Pentru umplutură:
Care de porc – 200 g
Carne de vită – 100 g
Ceapă – 50 g
Ouă – 50 g / 1 buc.
Unt – 30 g
Pătrunjel – 10 g
Coriandru – 10 g
Usturoi – 5 g
Nucşoară măcinată – 1 g
Apă – 1 l
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Pentru umplutură: verdeaţa se taie mărunt din cuţit, carnea, ceapa, usturoiul şi untul se trec prin maşina de tocat, se adaugă ouăle, verdeaţa, sarea, nucşoara şi condimentele, după care se amestecă până la o compoziţie omogenă. Pentru aluat: într-un castron separat se frământă un aluat din făină, gălbenuşuri şi sare. Se întinde cu sucitorul o foaie cu o grosime de 0,2 cm şi se taie dreptunghiuri de 5 cm. În mijlocul acestora se pune o lingură de umplutură, iar deasupra se aşează cealaltă foaie de aluat, marginile se lipesc. Se toarnă apa şi sarea în castronul multicooker. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„PASTA”**, timpul de preparare **8 minute**. După semnalul sonor deschideţi capacul şi turnaţi ravioli. Închideţi capacul. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Ravioli

SKŁADNIKI:

Do ciasta:
Mąka – 300 g
Jajka kurze (żółtka) – 260 g / 13 szt.
Sól

Do nadzienia:
Wieprzowina – 200 g
Wołowina – 100 g
Cebula – 50 g
Jajko kurze – 50 g / 1 szt.
Masło śmietankowe – 30 g
Pietruszka – 10 g
Kolendra świeża – 10 g
Czosnek – 5 g
Gałka muszkatołowa mielony – 1 g
Woda – 1 l
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Przyrządzić nadzienie: zieleninę posiekać nożem, mięso, cebulę, czosnek i masło przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać zieleninę, sól, przyprawy i wymiesić na jednolitą masę. Przygotować ciasto: w oddzielnym naczyniu zmieszać mąkę i żółtka, dodać sól i zamiesić ciasto. Gotowe ciasto rozwałkować do grubości 0,2 cm i pokroić na kwadraty o wielkości 5 cm. Na środek kwadratu położyć niewielką ilość nadzienia, przykryć takim samym kwadratem. Starannie zlepić brzegi. Do misy multicookera wlać wodę, dodać sól. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„PASTA”**, czas gotowania **8 minut**. Po sygnale dźwiękowym otworzyć pokrywę i włożyć ravioli. Zamknąć pokrywę. Gotować do zakończenia programu.

SK Ravioli

SUROVINY:

Na cesto:
Múka – 300 g
Kuracížĺtok13 ks
Soľ

Na plnku:
Bravčové mäso – 200 g
Hovädzie mäso – 100 g
Cibuľa – 50 g
1 vajce
Maslo – 30 g
Petržlen – 10 g
Koriander – 10 g
Cesnak – 5 g
Muškátový orech, mletý – 1 g
Voda – 1 l
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Pripravíme plnku: bylinky nakrájame nožom nadrobno, mäso, cibuľu, cesnak a maslo pomelieme na mlynčeku na mäso, pridáme bylinky, soľ, korenie a vymiešame do homogénnej zmesi. Pripravíme cesto: v zvláštnej nádobe zmiešame múku a žĺtky, pridáme soľ a vymiešame cesto. Hotové cesto rozvaľkáme na hrúbku 0,2 cm a nakrájame na štvorce veľkosti 5 cm. Do centra štvorca vložíme malé množstvo plnky a pokryjeme takým istým štvorcom, spojíme a stlačíme okraje. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme vodu, pridáme soľ. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„PASTA”**, doba prípravy je **8 minút**. Po zaznení zvukového signálu, otvoríme veko a vložíme ravioli. Zavrieme veko. Varíme, až kým neskončí režim.

CZ Lasagne

INGREDIENCE:

Na přípravu lasagne:
Hovězí maso (roštěnec) – 300 g
Rajský protlak – 100 g
Tvrdý sýr – 70 g
Těstoviny lasagne – 70 g (4 plátky)
Cibule – 70 g
Vejce – 60 g / 1 ks.
Sůl
Koření

Na omáčku:
Mouka – 50 g
Máslo – 40 g
Mléko 2,5% – 350 ml

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Maso a cibuli umelte na mlýnku na maso. Sýr nastrouhejte na hrubém struhadle. Mleté maso smíchejte s vejci, rajským protlakem, solí, kořením, potom vše promíchejte do vzniku homogenní směsi. Do misky multifunkčního hrnce nalijte vodu, namontujte nádobu na vaření v páře (pařák). Přidejte ingredience v následujícím pořadí: plátek lasagne, mleté maso, sýr. Toto čtyřikrát zopakujte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEAM"**, zadejte druh potravin **„Meat"**, dobu vaření **30 minut**. Vařte až do ukončení programu.

Lasagna

INGREDIENTS:

Lasagna:
Beef (fillet) – 300 g
Tomato puree – 100 g
Hard cheese – 70 g
Pasta sheets for lasagna – 70 g (4 sheets)
Onion – 70 g
Egg – 60 g (1 piece)
Salt
Spices

Sauce:
Flour – 50 g
Butter – 40 g
2.5% milk – 350 ml

DIRECTIONS

Put meat and onion through a meat grinder. Grate cheese. Combine egg, tomato puree, salt, and spices with mince beef. Pour water into the bowl and add steaming container. Layer ingredients in the following order: pasta sheet, mince meat, cheese. Repeat layers 4 times. Close the lid. Select **"STEAM"** – **"Meat"**. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes.

GR Λαζάνια

ΥΛΙΚΑ:

Για λαζάνια:
Μοσχάρι (φιλέτο) – 300 γρ
Πάστα ντομάτας – 100 γρ
Τυρί σκληρό – 70 γρ
Πάστα για λαζάνια – 70 γρ (4 φύλλα)
Κρεμμύδι – 70 γρ
Αυγό – 60 γρ / 1 τεμ.
Αλάτι
Μπαχαρικά

Για σάλτσα:
Αλεύρι – 50 γρ
Βούτυρο – 40 γρ
Γάλα 2,5% – 350 ml

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε με κρεατομηχανή το κρέας και το κρεμμύδι. Τρίβουμε το τυρί σε χοντρό τρίφτη. Ανακατεύουμε τον κιμά, το αυγό, την πάστα ντομάτας, το αλάτι και τα μπαχαρικά μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε το νερό, τοποθετούμε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό. Βάζουμε τα υλικά ως εξής: φύλλο λαζάνια, κιμάς, τυρί. Επαναλαμβάνουμε 4 φορές. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEAM»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **30 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Lasagna

HOZZÁVALÓK:

A lasagna -hoz:
Marhahús (filé) – 300 g
Paradicsompüré – 100 g
Sajt – 70 g
Lasagna lapok – 70 g (4 db.)
Vöröshagyma – 70 g
Tojás – 60 g / 1 db.
Só
Fűszerek

A mártáshoz:
Liszt – 50 g
Vaj – 40 g
Tej 2,5% – 350 ml

ELKÉSZITÉS

A húst és a hagymát ledaráljuk. A sajtot nagylyukú reszelőn lereszeljük. A darált húst összekeverjük a tojással, paradicsompürével, sóval, fűszerekkel. A multicooker-kukta edényébe vizet töltünk, behelyezzük a párolókonténert. Rakjuk be a hozzávalókat a következő sorrendben: lasagna lap, darált hús, sajt. A folyamatot 4-szer megismételjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEAM”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Meat”**, elkészítési idő **30 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Lasagna

INGREDIENTE:

Pentru lasagna:
Carne de vită (file) – 300 g
Pastă de tomate – 100 g
Caşcaval – 70 g
Foi pentru lasagna – 70 g (4 buc.)
Ceapă – 70 g
Ouă – 60 g / 1 buc.
Sare
Condimente

Pentru sos:
Făină – 50 g
Unt – 40 g
Lapte 2,5% – 350 ml

MOD DE PREPARARE

Carnea şi ceapa se trec prin maşina de tocat. Caşcavalul se rade prin răzătoarea mare. Se amestecă carnea măcinată, oul, pasta de tomate, sarea şi condimentele până la omogenizare. În castronul multicooker se toarnă apa, se aşează coşul pentru preparare pe aburi. Îngredientele se aşează în următoarea ordine: o foaie de lasagna, carne, caşcaval. La fel se procedează de 4 ori. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEAM”**, tipul produsului **„Meat”**, timpul de preparare **30 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Lasagne

SKŁADNIKI:

Do lasagne:
Wołowina (polędwica) – 300 g
Pasta pomidorowa – 100 g
Ser twardy – 70 g
Pasta lasagne – 70 g (4 płaty)
Cebula – 70 g
Jajko – 60 g / 1 szt.
Sól
Przyprawy

Do sosu:
Mąka – 50 g
Masło śmietankowe – 40 g
Mleko 2,5% – 350 ml

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Mięso wraz z cebulą przepuścić przez maszynkę do mięsa. Ser utrzeć na grubej tarce. Farsz zmieszać z jajkiem, pastą pomidorową, solą, przyprawami, wymieszać na jednolitą masę. Do misy multicookera wlać wodę, wstawić naczynie do gotowania na parze. Włożyć składniki w następującej kolejności: płat lazanii, farsz, ser. Powtórzyć czynność czterokrotnie. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEAM”**, rodzaj produktu **„Meat”**, czas gotowania **30 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Lasagne

SUROVINY:

Na plnku:
Hovädzie mäso (roštenka) – 300 g
Paradajkový pretlak – 100 g
Tvrdý syr – 70 g
Plátky lasagní – 70 g (4 ks)
Cibuľa – 70 g
Vajce – 60 g (1 ks)
Soľ
Korenie

Na omáčku:
Múka – 50 g
Maslo – 40 g
Polotučné mlieko – 350 ml

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso a cibuľu pomelieme na mlynčeku na mäso. Syr nastrúhame nahrubo. Mleté mäso, vajce, paradajkový pretlak, soľ, korenie premiešame. Do nádoby multifunkčného hrnca nalejeme vodu, umiestnime kontajner na prípravu na pare. Vložíme suroviny: plátok na lasagne, mleté mäso, syr. Opakujeme 4 krát. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEAM”**, typ potravín **„Meat”**, doba prípravy je **30 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Side Dishes
recipe 64

Mashed potatoes

INGREDIENTS:

Potatoes – 600 g
Butter – 50 g
2.5% milk – 200 ml
Water – 100 ml
Salt

DIRECTIONS

Cut potatoes into 6 pieces. Place all ingredients into the bowl. Close the lid. Select **"COOK"** – **"Vegetables"**. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes. Mash potatoes to desired consistency.

CZ Bramborová kaše

INGREDIENCE:

Brambory – 600 g
Máslo – 50 g
Mléko 2,5% – 200 ml
Voda – 100 ml
Sůl

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Brambory rozkrájejte na 6 částí, vložte do misky multifunkčního hrnce, zalijte mlékem a vodou, přidejte máslo a sůl. Zavřete víko. Nastavte program **„COOK"**, zadejte druh potravin **„Vegetables"**, dobu vaření **30 minut**. Vařte až do ukončení programu. Z hotových brambor připravte bramborovou kaši.

GR Πουρέ πατάτας

ΥΛΙΚΑ:

Πατάτες – 600 γρ
Βούτυρο – 50 γρ
Γάλα 2,5% – 200 ml
Νερό – 100 ml
Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε κάθε πατάτα σε 6 μέρη, βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε το γάλα και το νερό, προσθέτουμε το βούτυρο και το αλάτι. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«COOK»**, είδος προϊόντος **«Vegetables»**, χρόνος μαγειρέματος **30 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Φτιάχνουμε πουρέ.

HU Burgonyapüré

HOZZÁVALÓK:

Burgonya – 600 g
Vaj – 50 g
Tej 2,5% – 200 ml
Víz – 100 ml
Só

ELKÉSZITÉS

A burgonyákat 6 részre vágjuk, a hozzávalókat rakjuk multicooker-kukta edényébe, töltsük rá a tejet és a vizet, adjuk hozzá a vajat és sót. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„COOK”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Vegetables”**, elkészítési idő **30 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük. A kész burgonyából pürét készítünk.

RO Piure de cartofi

INGREDIENTE:

Cartofi – 600 g
Unt – 50 g
Lapte 2,5% – 200 ml
Apă – 100 ml
Sare

MOD DE PREPARARE

Se taie cartofii în 6 părţi şi se toarnă în castronul multicooker, se adaugă laptele şi apa, untul şi sarea. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„COOK”**, tipul produsului **„Vegetables”**, timpul de preparare **30 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Din cartofii gata fierţi se prepară piureul.

PL Piure ziemniaczane

SKŁADNIKI:

Ziemniaki – 600 g
Masło śmietankowe – 50 g
Mleko 2,5% – 200 ml
Woda – 100 ml
Sól

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Ziemniaki pokroić na 6 części, włożyć do misy multicookera, zalać mlekiem i wodą, dodać masło i sól. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„COOK”**, typ produktu **„Vegetables”**, czas gotowania **30 minut**. Gotować do zakończenia programu. Z gotowych ziemniaków zrobić piure.

SK Zemiaková kaša

SUROVINY:

Zemiaky – 600 g
Maslo – 50 g
Polotučné mlieko– 200 ml
Voda – 100 ml
Soľ

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Zemiaky rozrežeme na 6 častí, vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme mliekom a vodou, pridáme maslo a soľ. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„COOK”**, typ potravín **„Vegetables”**, doba prípravy je **30 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim Z pripravených zemiakov urobíme kašu.

Side Dishes

recipe 65

Potatoes with mushroom

INGREDIENTS:

Potatoes – 400 g
Mushroom – 130 g
Onion – 50 g
Vegetable oil – 60 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut potatoes into 0.5–3 cm straws, mushrooms into 4 pieces, and onion into small cubes. Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **120°C** and the time of **20 minutes**. Cook until the end of the program, stirring periodically.

CZ Brambory žampiony

INGREDIENCE:

Brambory – 400 g
Žampiony – 130 g
Cibule – 50 g
Olej – 60 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Brambory nakrájejte na 0,5x3 cm hranolky, cibuli na drobné kostičky, houby rozkrojte na 4 části. Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte olej, sůl, koření a vše promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **120°C**, dobu vaření **20 minut**. Vařte až do ukončení programu a pravidelně všechno míchejte.

GR Πατάτες με μανιτάρια

ΥΛΙΚΑ:

Πατάτες – 400 γρ
Μανιτάρια – 130 γρ
Κρεμμύδι – 50 γρ
Λάδι – 60 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τις πατάτες σε λεπτά μπαστουνάκια 0,5 επί 3 εκατοστά, κόβουμε το κρεμμύδι σε μικρούς κύβους, τα μανιτάρια σε 4 μέρη. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους όλα τα υλικά, προσθέτουμε το λάδι, το αλάτι, τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **120°C**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος, ανακατεύοντας κάπου-κάπου.

HU Csiperkegombás burgonya

HOZZÁVALÓK:

Burgonya – 400 g
Csiperkegomba – 130 g
Vöröshagyma – 50 g
Növényi olaj – 60 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A burgonyát 0,5x3 cm-es hasábokra vágjuk, a hagymát – apró kockákra, a csiperkegombát pedig 4 részre. A multicooker-kukta edényébe olajat töltünk, az összes hozzávalót az edénybe rakjuk. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **120°C**, elkészítési idő **20 perc**. Időközönként megkeverve a program befejeztéig készítjük.

RO Cartofi cu champignons

INGREDIENTE:

Cartofi – 400 g
Ciuperci champignon – 130 g
Ceapă – 50 g
Ulei – 60 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Se taie cartofii pai de mărimea 0,5x3 cm, ceapa se taie cubuleţe mici, iar ciupercile champignon se taie în patru. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, se adaugă uleiul, sarea, condimentele şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura **120°C**, timpul de preparare **20 minute**. A se prepara până la finalizarea programului, amestecând periodic.

PL Ziemniaki z pieczarkami

SKŁADNIKI:

Ziemniaki – 400 g
Pieczarki – 130 g
Cebula – 50 g
Olej roślinny – 60 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Ziemniaki pokroić w paski o wielkości 0,5x3 cm, cebulę – w drobną kostkę, grzyby pokroić 4 części. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, dodać olej roślinny, sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **120°C**, czas gotowania **20 minut**. Gotować do zakończenia programu, co pewien czas mieszając.

SK Zemiaky so šampiňónmi

SUROVINY:

Zemiaky – 400 g
Šampiňóny – 130 g
Cibuľa – 50 g
Olej – 60 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Zemiaky nakrájame na prúžky veľkosti 0,5x3 cm, cibuľu na drobné kocky, hríby na 4 časti. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme olej, soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **120°C**, doba prípravy je **20 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim za občasného miešania.

Side Dishes
recipe 66

Cheesy potatoes and string beans

INGREDIENTS:

Potatoes – 540 g
Hard cheese – 100 g
String beans – 150 g
Olive oil – 100 ml
Tomatoes – 150 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut potatoes into medium-sized cubes, tomatoes into large-sized cubes, grate cheese. Place potatoes into the bowl, add olive oil, salt, spices, and mix well. Close the lid. Select **“FRY”** – **“Vegetables”**. Set the time of **20 minutes**. Stir-fry for 15 minutes, add tomatoes, beans, and mix well. Close the lid. Cook until the program finishes. Add grated cheese before serving.

CZ Brambory se sýrem a fazolovými lusky

INGREDIENCE:

Brambory – 540 g
Fazolové lusky – 150 g
Rajčata – 150 g
Tvrdý sýr – 100 g
Olivový olej – 100 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Brambory nakrájejte na malé kostičky, rajčata na větší kostky, sýr nastrouhejte na hrubém struhadle. Brambory vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte olej, sůl, koření a vše promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„FRY”**, zadejte druh potravin **„Vegetables”**, dobu vaření **20 minut**. Vařte a pravidelně vše míchejte. 5 minut před ukončením vaření přidejte rajčata a fazolky, všechno promíchejte. Zavřete víko. Vařte až do ukončení programu. Hotové jídlo posypte sýrem a promíchejte.

GR Πατάτες με τυρί και φασολάκια

ΥΛΙΚΑ:

Πατάτες – 540 γρ
Φασολάκια – 150 γρ
Ντομάτες – 150 γρ
Τυρί σκληρό – 100 γρ
Ελαιόλαδο – 100 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τις πατάτες σε κύβους μεσαίου μεγέθους και τις ντομάτες σε κύβους μεγάλου μεγέθους. Τρίβουμε το τυρί. Βάζουμε τις πατάτες στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε το ελαιόλαδο, το αλάτι, τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Vegetables»**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά.** Μαγειρεύουμε, ανακατεύοντας κάπου-κάπου. 5 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος προσθέτουμε τις ντομάτες και τα φασολάκια, ανακατεύουμε, ξανακλείνουμε το καπάκι. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Το έτοιμο φαγητό πασπαλίζουμε με το τυρί και ανακατεύουμε.

HU Sajtos burgonya zöldbabbal

HOZZÁVALÓK:

Burgonya – 540 g
Zöldbab – 150 g
Paradicsom – 150 g
Sajt – 100 g
Oliva olaj – 100 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A burgonyát középnagyságú kockákra vágjuk, a paradicsomot nagy kockákra, a sajtot nagylyukú reszelőn lereszeljük. A burgonyát a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk az olíva olajat, sót, fűszereket és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Vegetables”**, elkészítési idő **20 perc**. Időnként megkeverve készítjük. 5 perccel a főzés befejezte előtt, hozzáadjuk a paradicsomot és a babot, összekeverjük és lezárjuk a fedelet. Az adott program befejeztéig készítjük. A késztelt megszórjuk sajttal és összekeverjük.

RO Cartofi cu caşcaval şi fasole verde

INGREDIENTE:

Cartofi – 540 g
Fasole verde – 150 g
Roşii – 150 g
Caşcaval – 100 g
Ulei de măsline – 100 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Se taie cartofii cubuleţe de mărime medie, roşiile se taie cubuleţe mari, iar caşcavalul se trece prin răzătoarea mare. Cartofii se toarnă în castronul multicooker, se adaugă uleiul de măsline, sarea, condimentele şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„FRY”**, tipul produsului **„Vegetables”**, timpul de preparare **20 minute**. A se prepara amestecând periodic. Cu 5 minute înainte de finalizare adăugaţi roşiile şi fasolea, amestecaţi şi închideţi capacul. A se prepara până la finalizarea programului. La final se presară caşcavalul şi se amestecă.

PL Ziemniaki z serem i fasolą szparagową

SKŁADNIKI:

Ziemniaki – 540 g
Fasola szparagowa – 150 g
Pomidory – 150 g
Ser twardy – 100 g
Oliwa – 100 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Ziemniaki pokroić w średnią kostkę, pomidory – w dużą kostkę, ser utrzeć na grubej tarce. Włożyć do misy multicookera ziemniaki, dodać oliwę, sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Vegetables”**, czas smażenia **20 minut**. Gotować, co pewien czas mieszając. 5 minut przed zakończeniem smażenia dodać pomidory i fasolę, zmieszać, zamknąć pokrywę. Gotować do zakończenia programu. Gotowe danie posypać serem i wymieszać.

SK Zemiaky so syrom a fazuľkami

SUROVINY:

Zemiaky – 540 g
Fazuľka – 150 g
Paradajky – 150 g
Tvrdý syr – 100 g
Olivový olej – 100 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Zemiaky nakrájame na stredné kocky, paradajky na veľké kocky, syr nastrúhame nahrubo. Zemiaky vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme olivový olej, soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Vegetables”**, doba prípravy je **20 minút**. Pripravovať za občasného miešania. 5 minút pred ukončením prípravy pridáme paradajky a fazuľky, premiešame, zavrieme veko. Pripravujeme až kým neskončí režim. Hotové jedlo posypeme syrom a premiešame.

CZ Vařené červené fazole

INGREDIENCE:

Červené fazole (výběrové) – 500 g
Voda – 1,5 l
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Fazole namočte do vroucí vody a nechte 1 hodinu namáčet, potom dejte do cedníku a nechte okapat. Do misky multifunkčního hrnce vložte fazole, zalijte vodou, přidejte sůl, koření a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„QUICK COOK"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu.

Red Beans

INGREDIENTS:

Dark red kidney beans – 500 g
Water – 1.5 L
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cover beans with boiling water and leave to soak for 1 hour. Drain the beans. Pour water into the bowl, add beans, salt, spices, and mix well. Close the lid. Select **"QUICK COOK"**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

GR Φασόλια κόκκινα βραστά

ΥΛΙΚΑ:

Φασόλια κόκκινα (ελίτ) – 500 γρ
Νερό – 1,5 λ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφήνουμε τα φασόλια στο ζεστό νερό για 1 ώρα. Βάζουμε στο σουρωτήρι να φύγει το νερό. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε τα φασόλια, το νερό, προσθέτουμε το αλάτι, τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«QUICK COOK»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Főt vörös bab

HOZZÁVALÓK:
Vörös bab (elit) – 500 g
Víz – 1,5 l
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A babot 1 órára forró vízben áztatjuk, kiborítjuk a szűrőedénybe, hagyjuk lecsöpögni. A multicooker-kukta edényébe rakjuk a babot, feltöltjük vízzel, hozzáadjuk a sót, fűszereket és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„QUICK COOK”** programot, elkészítési idő **1 óra**. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Fasole roșie fiartă

INGREDIENTE:
Fasole roșie (elit) – 500 g
Apă – 1,5 l
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Peste fasole se toarnă apă clocotită după care se lasă la înmuiat 1 oră. Se varsă apa. În castronul multicooker se toarnă fasolea, se adaugă apa, sarea, condimentele și se amestecă. Închideți capacul. Setați programul **„QUICK COOK”**, timpul de preparare **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Fasola czerwona gotowana

SKŁADNIKI:
Fasola czerwona (selekcyjna) – 500 g
Woda – 1,5 l
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Fasolę zalać wrzątkiem i zostawić na 1 godzinę, następnie odcedzić w durszlaku i dać wodzie ścieknąć. Do misy multicookera włożyć fasolę, zalać wodą, dodać sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„QUICK COOK”**, czas gotowania **1 godzina**. Gotować do zakończenia programu.

SK Varená červená fazuľa

SUROVINY:
Červená fazuľa (výberová) – 500 g
Voda – 1,5 l
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Fazuľu namočíme na 1 hodinu do vriacej vody, dáme do sitka a necháme odkvápať. Do nádoby multifunkčného hrnca vložíme fazuľu, zalejeme vodou, pridáme soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„QUICK COOK”**, doba prípravy je **1 hodina**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Side Dishes

recipe 68

CZ Rýže se zeleninou

INGREDIENCE:

Rýže leštěná – 200 g
Mrkev – 130 g
Cibule – 50 g
Olivy zelené – 50 g
Olivový olej – 20 ml
Voda – 270 ml
Česnek – 4 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Mrkev a česnek nastrouhejte na hrubém struhadle, cibuli nakrájejte na 0,5 cm kostičky, zelené olivy rozkrojte na půlky. Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce, přidejte vodu, sůl, koření, promíchejte a uhlaďte stěrkou. Zavřete víko. Nastavte program **„COOK”**, zadejte dobu vaření **25 minut**. Vařte až do ukončení programu.

Vegetable rice

INGREDIENTS:

Polished rice – 200 g
Carrot – 130 g
Onion – 50 g
Garlic – 4 g
Olives – 50 g
Olive oil – 20 ml
Water – 270 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Grate garlic and carrot, cut onion into 0.5 cm cubes, olives into halves. Place all ingredients into the bowl, mix, and level off with a spatula. Close the lid. Select **“COOK”**. Set the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes.

GR Ρύζι με λαχανικά

ΥΛΙΚΑ:

Ρύζι – 200 γρ
Καρότα – 130 γρ
Κρεμμύδι – 50 γρ
Ελιές – 50 γρ
Ελαιόλαδο – 20 ml
Νερό – 270 ml
Σκόρδο – 4 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τρίβουμε τα καρότα και το σκόρδο σε χονδρό τρίφτη, κόβουμε το κρεμμύδι σε κύβους 0,5 εκατοστά, κόβουμε στη μέση τις ελιές. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, τα ανακατεύουμε και ισιώνουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«COOK»**, χρόνος μαγειρέματος **25 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Zöldséges rizs

HOZZÁVALÓK:

Csiszolt rizs – 200 g
Sárgarépa – 130 g
Vöröshagyma – 50 g
Oliva bogyó – 50 g
Oliva olaj – 20 ml
Víz – 270 ml
Fokhagyma – 4 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A sárgarépát és fokhagymát nagylyukú reszelőn lereszeljük, a hagymát 0,5 cm-es kockákra, az olíva bogyókat pedig félbe vágjuk. Az összes hozzávalót a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk a vizet, sót, fűszereket, összekeverjük és elsimítjuk. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„COOK”** programot, elkészítési idő **25 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Orez cu legume

INGREDIENTE:

Orez rafinat – 200 g
Morcov – 130 g
Ceapă – 50 g
Măsline – 50 g
Ulei de măsline – 20 ml
Apă – 270 ml
Usturoi – 4 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Morcovul şi usturoiul se trec prin răzătarea mare, ceapa se taie cubuleţe de 0,5 cm, măslinele se taie jumătăţi. Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, se adaugă apa, sarea, condimentele, se amestecă şi se nivelează cu lingura. Închideţi capacul. Setaţi programul **„COOK”**, timpul de preparare **25 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Ryż z warzywami

SKŁADNIKI:

Ryż szlifowany – 200 g
Marchew – 130 g
Cebula – 50 g
Oliwki – 50 g
Oliwa – 20 ml
Woda – 270 ml
Czosnek – 4 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Marchew i czosnek utrzeć na grubej tarce, cebulę pokroić w kostkę o wielkości 0,5 cm, oliwki rozciąć na pół. Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, dodać wodę, sól, przyprawy, zmieszać i wyrównać łopatką. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„COOK”**, czas gotowania **25 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Ryža so zeleninou

SUROVINY:

Biela ryža – 200 g
Mrkva – 130 g
Cibuľa – 50 g
Olivy – 50 g
Olivový olej – 20 ml
Voda – 270 ml
Cesnak – 4 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mrkvu a cesnak nastrúhame nahrubo, cibuľu nakrájame na kocky veľkosti 0,5 cm, olivy rozkrojíme na polovice. Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme vodu, soľ, korenie, premiešame a uhladíme. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„COOK”**, doba prípravy je **25 minút**. Varíme až kým neskončí režim.

Vegetable stew

INGREDIENTS:

Bell pepper – 180 g
Tomatoes – 170 g
Zucchini – 160 g
Onion – 130 g
Eggplant – 70 g
Garlic – 20 g
Olive oil – 30 ml
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut vegetables into 1.5–2 cm cubes, chop garlic. Pour oil into the bowl, add all ingredients, and mix well. Select **"STEW"**. Set the time of **50 minutes**. Close the lid and cook until the program finishes.

CZ Zlatá příloha

INGREDIENCE:

Paprika – 180 g
Rajčata – 170 g
Cukety – 160 g
Cibule – 170 g
Baklažány – 70 g
Česnek – 20 g
Olivový olej – 30 ml
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Všechnu zeleninu nakrájejte na 1,5–2 cm kostky, česnek rozetřete nožem. Do misky multifunkčního hrnce nalijte olej, vložte do ní všechny ingredience (kromě rajčat), přidejte sůl, koření a všechno důkladně promíchejte. Nastavte program **„STEW"**, zadejte dobu vaření **50 minut**. Zavřete víko a vařte až do ukončení programu.

GR Γαρνιτούρα χρυσή

ΥΛΙΚΑ:

Πάπρικα – 180 γρ
Ντομάτες – 170 γρ
Κολοκυθάκια – 160 γρ
Κρεμμύδι – 170 γρ
Μελιτζάνες – 70 γρ
Σκόρδο – 20 γρ
Ελαιόλαδο – 30 ml
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε όλα τα λαχανικά σε κύβους 1,5–2 εκατοστά, ψιλοκόβουμε το σκόρδο. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το λάδι και όλα τα υλικά (εκτός από τις ντομάτες), προσθέτουμε το αλάτι, τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε καλά. Ρυθμίζουμε στο **«STEW»**, χρόνος μαγειρέματος **50 λεπτά**. Κλείνουμε το καπάκι, μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Arany köret

HOZZÁVALÓK:

Paprika – 180 g
Paradicsom – 170 g
Cukkini – 160 g
Vöröshagyma – 170 g
Padlizsán – 70 g
Fokhagyma – 20 g
Oliva olaj – 30 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A zöldségeket 1,5–2 cm-es kockákra vágjuk, a fokhagymát késsel összeaprítjuk. A multicooker-kukta edényébe olajat töltünk, belerakjuk a hozzávalókat (kivéve a paradicsomot), hozzáadjuk a sót, fűszereket és összekeverjük. Állítsuk be a **„STEW”** programot, elkészítési idő **50 perc**. Zárjuk le a fedelet, a program befejeztéig készítjük.

RO Garnitură de aur

INGREDIENTE:

Ardei paprika – 180 g
Roşii – 170 g
Dovlecel verde – 160 g
Ceapă – 170 g
Vinete – 70 g
Usturoi – 20 g
Ulei de măsline – 30 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Toate legumele se taie cubuleţe de 1,5–2 cm, usturoiul se taie mărunt din cuţit. În castronul multicooker se toarnă uleiul apoi toate ingredientele (cu excepţia roşiilor), se sărează, se condimentează şi se amestecă. Setaţi programul **„STEW”**, timpul de preparare **50 minute**. Închideţi capacul. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Złoty garnirunek

SKŁADNIKI:

Papryka – 180 g
Pomidory – 170 g
Cukinia – 160 g
Cebula – 170 g
Bakłażany – 70 g
Czosnek – 20 g
Oliwa – 30 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Wszystkie warzywa pokroić w kostkę o wielkości 1,5–2 cm, czosnek posiekać nożem. Do misy multicookera wlać oliwę, włożyć wszystkie składniki (oprócz pomidorów), dodać sól, przyprawy i dokładnie wymieszać. Nastawić program **„STEW”**, czas duszenia **50 minut**. Zamknąć pokrywę, dusić do zakończenia programu.

SK Zlatá príloha

SUROVINY:

Paprika – 180 g
Paradajky – 170 g
Cuketa – 160 g
Cibuľa – 170 g
Baklažány – 70 g
Cesnak – 20 g
Olivový olej – 30 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Všetku zeleninu nakrájame na kocky veľkosti 1,5–2 cm, cesnak nakrájame nožom nadrobno. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme olej, vložíme všetky suroviny (okrem paradajok), pridáme soľ, korenie a dôkladne premiešame. Nastavíme režim **„STEW”**, doba prípravy je **50 minút**. Zavrieme veko, varíme až kým neskončí režim.

Steamed vegetables

INGREDIENTS:

Potatoes – 150 g
Bell pepper – 120 g
String beans – 100 g
Broccoli (frozen) – 100 g
Water – 1 l
Salt
Spices

DIRECTIONS

Cut potatoes into 2 cm cubes, remove seeds from bell pepper and cut it into 3 cm cubes. Pour water into the bowl and add steaming container. Place all ingredients inside. Close the lid. Select **"STEAM"** – **"Vegetables"**. Set the time of **15 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Zelenina v páře

INGREDIENCE:

Brambory – 150 g
Zeleninová paprika – 120 g
Fazolové lusky – 100 g
Brokolice (mražená) – 100 g
Voda – 1 l
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Brambory nakrájejte na 2 cm kostky, papriku zbavte jádřinců a semen, nakrájejte na 3 cm kostky. Do misky multifunkčního hrnce nalijte vodu, namontujte nádobu na vaření v páře (pařák), vložte do ní všechny ingredience, přidejte sůl, koření a vše promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEAM"**, zadejte druh potravin **„Vegetables"**, dobu vaření **15 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Λαχανικά στον ατμό

ΥΛΙΚΑ:

Πατάτες – 150 γρ
Πιπεριές γλυκές – 120 γρ
Φασολάκια – 100 γρ
Μπρόκολα (κατεψυγμένα) – 100 γρ
Νερό – 1 λ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τις πατάτες σε κύβους 2 εκατοστά, βγάζουμε τους σπόρους από τις πιπεριές και τις κόβουμε σε κύβους 3 εκατοστά. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το νερό, βάζουμε μέσα όλα τα υλικά, προσθέτουμε το αλάτι, τα μπαχαρικά και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEAM»**, είδος προϊόντος **«Vegetables»**, χρόνος μαγειρέματος **15 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Párolt zöldségek

HOZZÁVALÓK:

Burgonya – 150 g
Zöldpaprika – 120 g
Zöldbab – 100 g
Brokkoli (mirelit) – 100 g
Víz – 1 l
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A burgonyát 2 cm-es kockákra vágjuk, a zöldpaprikát megtisztítjuk a magvaktól és 3 cm-es kockákra vágjuk. A multicooker-kukta edényébe vizet töltünk, behelyezzük a párolókonténert, belerakjuk a hozzávalókat, hozzáadjuk a sót, fűszereket és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEAM”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Vegetables”**, elkészítési idő **15 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Legume pe aburi

INGREDIENTE:

Cartofi – 150 g
Ardei gras – 120 g
Fasole verde – 100 g
Brocoli (congelat) – 100 g
Apă – 1 l
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Cartofii se taie cubuleţe de 2 cm, ardeiul gras se curăţă de seminţe şi se taie cubuleţe de 3 cm. În castronul multicooker se toarnă apa, se aşează coşul pentru pregătit pe aburi în care au fost puse toate ingredientele, se mai adaugă sarea, condimentele şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEAM”** tipul produsului **„Vegetables”**, timpul de preparare **15 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Warzywa na parze

SKŁADNIKI:

Ziemniaki – 150 g
Papryka – 120 g
Fasola szparagowa – 100 g
Brokuły (mrożone) – 100 g
Woda – 1 l
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Ziemniaki pokroić w kostkę o wielkości 2 cm, paprykę oczyścić z nasion, pokroić w kostkę o wielkości 3 cm. Do misy multicookera wlać wodę, wstawić naczynie do gotowania na parze, włożyć do niego wszystkie składniki, dodać sól i przyprawy, wszystko zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEAM”**, typ produktu **„Vegetables”**, czas gotowania **15 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Zelenina pripravená v pare

SUROVINY:

Zemiaky – 150 g
Zeleninová paprika – 120 g
Fazuľky – 100 g
Brokolica (mrazená) – 100 g
Voda – 1 l
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Zemiaky nakrájame na kocky veľkosti 2 cm, zeleninovú papriku očistíme a nakrájame na kocky veľkosti 3 cm. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme vodu, umiestnime kontajner na prípravu na pare, vložíme doň všetky suroviny, pridáme soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEAM”**, typ potravín **„Vegetables”**, doba prípravy je **15 minút**. Varíme až kým neskončí režim.

Steamed cutlets with rice

INGREDIENTS:

Pork (fillet) — 300 g	Garlic — 6 g
Beef (fillet) — 300 g	Water — 480 ml
Polished rice — 300 g	Salt
Onion — 100 g	Spices

DIRECTIONS

Put meat, onion, and garlic through a meat grinder, add salt, spices and mix well. Shape cutlets. Put rice into the bowl; add water, salt, and mix well. Add steaming container and fill it with cutlets. Close the lid. Select **“STEAM”** – **“Meat”**. Set the time of **25 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Karbanátky vařené v páře s rýží

INGREDIENCE:

Vepřové maso (pečeně) – 300 g	Česnek – 6 g
Hovězí maso (roštěnec) – 300 g	Voda – 480 ml
Rýže leštěná – 300 g	Sůl
Cibule – 100 g	Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Maso, cibuli a česnek umelte na mlýnku na maso, přidejte sůl a koření a vše důkladně promíchejte. Z mletého masa vytvarujte karbanátky. Rýži properte, až z ní začne vytékat průzračná voda, vložte do misky multifunkčního hrnce, nalijte vodu, přidejte sůl a všechno promíchejte. Nahoru misky namontujte nádobu na vaření v páře (pařák) a rovnoměrně do ní uložte karbanátky. Zavřete víko. Nastavte program **„STEAM”**, zadejte druh potravin **„Meat”**, dobu vaření **25 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Μπιφτέκια στον ατμό με ρύζι

ΥΛΙΚΑ:

Χοιρινό (φιλέτο) – 300 γρ	Σκόρδο – 6 γρ
Μοσχάρι (φιλέτο) – 300 γρ	Νερό – 480 ml
Ρύζι – 300 γρ	Αλάτι
Κρεμμύδι – 100 γρ	Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κρέας, το κρεμμύδι και το σκόρδο σε κιμά, προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά, ανακατεύουμε καλά. Φτιάχνουμε μπιφτέκια από τον κιμά. Πλένουμε το ρύζι καλά, το βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε το νερό, προσθέτουμε το αλάτι και ανακατεύουμε. Τοποθετούμε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό, βάζουμε μέσα τα μπιφτέκια. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEAM»**, είδος προϊόντος **«Meat»**, χρόνος μαγειρέματος **25 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Párolt fasírt rizzsel

HOZZÁVALÓK:

Sertéshús (filé) – 300 g
Marhahús (filé) – 300 g
Csiszolt rizs – 300 g
Vöröshagyma – 100 g
Fokhagyma – 6 g
Víz – 480 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A húst, hagymát és fokhagymát ledaráljuk, hozzáadjuk a sót és fűszereket, összekeverjük. A húsból fasírtokat formálunk. A rizst megmossuk, a multicooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük vízzel, megsózzuk, összekeverjük. Behelyezzük a párolókonténert, belerakjuk a fasírtokat. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEAM”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Meat”**, elkészítési idő **25 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Pârjoale pe aburi cu orez

INGREDIENTE:

File de porc – 300 g
File de vită – 300 g
Orez rafinat – 300 g
Ceapă – 100 g
Usturoi – 6 g
Apă – 480 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Carnea, ceapa şi usturoiul se trec prin maşina de tocat, compoziţia se amestecă, se sărează şi se condimentează. Se formează pârjoalele. Se spală orezul până când apa rămâne limpede. În castronul multicooker se toarnă orezul, se acoperă cu apă, se sărează şi se amestecă. În coşul pentru aburi se aranjează pârjoalele după care se introduce în castronul multicooker. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEAM”** tipul produsului **„Meat”**, timpul de preparare **25 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Kotlety na parze z ryżem

SKŁADNIKI:

Wieprzowina (polędwica) – 300 g
Wołowina (polędwica) – 300 g
Ryż szlifowany – 300 g
Cebula – 100 g
Czosnek – 6 g
Woda – 480 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Mięso, cebulę i czosnek przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać sól, przyprawy i dokładnie wymieszać. Z farszu uformować kotlety. Ryż przemyć do przezroczystej wody, włożyć do misy multicookera, zalać wodą, dodać sól i zamieszać. Wstawić do garnka naczynie do gotowania na parze, włożyć do niego kotlety. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEAM”**, typ produktu **„Meat”**, czas gotowania **25 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Fašírky pripravené v pare s ryžou

SUROVINY:

Bravčové mäso (panenka) – 300 g
Hovädzie mäso (roštenka) – 300 g
Biela ryža – 300 g
Cibuľa – 100 g
Cesnak – 6 g
Voda – 480 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Mäso, cibuľu a cesnak pomelieme na mlynčeku na mäso, pridáme soľ, korenie a dôkladne premiešame. Z mletého mäsa vytvarujeme fašírky. Ryžu umyjeme a vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme vodou, pridáme soľ a premiešame. Na nádobu umiestnime kontajner na prípravu na pare, vložíme doň fašírky. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEAM”**, typ potravín **„Meat”**, doba prípravy je **25 minút**. Varíme až kým neskončí režim.

Steamed tilapia with vegetables

INGREDIENTS:

Tilapia (fillet) – 150 g	Water – 1 L
Carrot – 100 g	Salt
Broccoli (frozen) – 100 g	Spices
Cauliflower (frozen) – 100 g	

DIRECTIONS

Sprinkle fish with salt and spices. Cut carrot into 0.3 cm slices. Pour water into the bowl, add steaming container, and fill it with ingredients. Close the lid. Select **"STEAM"** – **"Fish"**. Set the time of **15 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Tilapie v páře se zeleninou

INGREDIENCE:

Tilapie (filet) – 150 g	Voda – 1 l
Mrkev – 100 g	Sůl
Mražená brokolice – 100 g	Koření
Mražený květák – 100 g	

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Potřete rybu solí a kořením, mrkev nakrájejte na 0,3 cm plátky. Do misky multifunkčního hrnce nalijte vodu, nahoru misky namontujte nádobu na vaření v páře (pařák), vložte do ní všechny ingredience, přidejte sůl, koření a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEAM"**, zadejte druh potravin **„Fish"**, dobu vaření **15 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Τιλάπια στον ατμό με λαχανικά

ΥΛΙΚΑ:

Τιλάπια (φιλέτο) – 150 γρ	Νερό – 1 λ
Καρότα – 100 γρ	Αλάτι
Μπρόκολα (κατεψυγμένα) – 100 γρ	Μπαχαρικά
Κουνουπίδια (κατεψυγμένα) – 100 γρ	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλείφουμε το φιλέτο με το αλάτι και τα μπαχαρικά, κόβουμε τα καρότα σε ροδέλες πάχους 0,3 εκατοστά. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε το νερό, τοποθετούμε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό, βάζουμε μέσα όλα τα υλικά, προσθέτουμε το αλάτι και τα μπαχαρικά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEAM»**, είδος προϊόντος **«Fish»**, χρόνος μαγειρέματος **15 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Párolt Tilápia zöldségekkel

HOZZÁVALÓK:

Tilápia (filé) – 150 g
Sárgarépa – 100 g
Brokkoli (mirelit) – 100 g
Karfiol (mirelit) – 100 g
Víz – 1 l
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A filét besózzuk és fűszerezzük, a sárgarépát 0,3 cm-es kockákra vágjuk. A multicooker-kukta edényébe vizet töltünk, behelyezzük a párolókonténert, belerakjuk a hozzávalókat, hozzáadjuk a sót, fűszereket. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEAM”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Fish”** elkészítési idő **15 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Tilapia pe aburi cu legume

INGREDIENTE:

Tilapia (file) – 150 g
Morcov – 100 g
Brocoli (congelat) – 100 g
Conopidă (congelată) – 100 g
Apă – 1 l
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Peştele se sărează şi se condimentează, morcovul se taie rondele cu o grosime de 0,3 cm. În castronul multicooker se toarnă apa, deasupra se aşează coşul pentru aburi în care au fost puse toate ingredientele, se adaugă sarea şi condimentele. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEAM”**, tipul produsului **„Fish”**, timpul de preparare **15 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Tilapia na parze z warzywami

SKŁADNIKI:

Tilapia (filet) – 150 g
Marchew – 100 g
Brokuły (mrożone) – 100 g
Kalafior (mrożony) – 100 g
Woda – 1 l
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Rybę natrzeć solą i przyprawami, marchew pokroić w talarki o grubości 0,3 cm. Do do misy multicookera wlać wodę, z wierzchu wstawić naczynie do gotowania na parze, włożyć do niego wszystkie składniki, dodać sól i przyprawy. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEAM”**, typ produktu **„Fish”**, czas gotowania **15 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Tilapia pripravená v pare so zeleninou

SUROVINY:

Tilapia (filé) – 150 g
Mrkva – 100 g
Brokolica (mrazená) – 100 g
Karfiol (mrazený) – 100 g
Voda – 1 l
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Filé natrieme soľou a korením, mrkvu nakrájame na kolieska s hrúbkou 0,3 cm. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme vodu, umiestnime kontajner na prípravu na pare, vložíme doň všetky suroviny, pridáme soľ a korenie. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEAM”**, typ potravín **„Fish”**, doba prípravy je **15 minút**. Varíme, až kým neskončí režim.

Steamed salmon with potatoes

INGREDIENTS:

Salmon (steak) – 300 g	10% cream – 200 ml
Potatoes – 500 g	Vegetable oil – 50 ml
Mushrooms – 140 g	Salt
Onion – 100 g	Spices
Water – 500 ml	

DIRECTIONS

Sprinkle fish with salt and spices. Cut mushrooms, onion, and potatoes into 2 cm cubes. Place mushrooms and onion into the bowl, add oil. Close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **100°C** and time of **15 minutes**. 3 minutes before the program finishes, add cream, salt, spices, and mix well. Close the lid and cook until the end of the program. Remove the sauce. Pour water into the bowl and add steaming container with fish and potatoes. Close the lid. Select **"STEAM"** – **"Fish"**. Set the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes. Top with the mushroom sauce before serving.

CZ Losos v páře s brambory

INGREDIENCE:

Losos (steak) – 300 g	Olej – 50 ml
Brambory – 500 g	Voda – 500 ml
Houby – 140 g	Sůl
Cibule – 100 g	Koření
Smetana 10% – 200 ml	

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Potřete rybu solí a kořením. Houby, cibuli a brambory nakrájejte na 2 cm kostky. Houby a cibuli vložte do misky multifunkčního hrnce a přidejte olej. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **15 minut**. 3 minuty před ukončením vaření otevřete víko, přidejte smetanu, sůl, koření a všechno promíchejte. Zavřete víko a vařte až do ukončení programu. Hotovou omáčku přeložte do zvláštní misky. Do misky multifunkčního hrnce nalijte vodu, namontujte nádobu na vaření v páře (pařák), vložte do ní rybu a brambory. Zavřete víko. Nastavte program **„STEAM"**, zadejte druh potravin **„Fish"**, dobu vaření **20 minut**. Vařte až do ukončení programu. Rybu servírujte s připravenou omáčkou.

GR Σολομός σε ατμό με πατάτες

ΥΛΙΚΑ:

Σολομός (φιλέτο) – 300 γρ	Λάδι – 50 ml
Πατάτες – 500 γρ	Νερό – 500 ml
Μανιτάρια – 140 γρ	Αλάτι
Κρεμμύδι – 100 γρ	Μπαχαρικά
Κρέμα γάλακτος 10% – 200 ml	

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλείφουμε το φιλέτο με το αλάτι και τα μπαχαρικά, κόβουμε τα μανιτάρια, το κρεμμύδι και τις πατάτες σε κύβους 2 εκατοστά, προσθέτουμε το λάδι. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **15 λεπτά**. 3 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος ανοίγουμε το καπάκι, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, το αλάτι, τα μπαχαρικά και ανακατεύουμε. Ξανακλείνουμε το καπάκι, μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Βάζουμε την έτοιμη σάλτσα στο χωριστό δοχείο. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε το νερό, τοποθετούμε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό και βάζουμε μέσα το ψάρι και τις πατάτες. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEAM»**, είδος προϊόντος – **«Fish»**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Σερβίρουμε το ψάρι με τη προετοιμασμένη σάλτσα.

HU Párolt lazac burgonyával

HOZZÁVALÓK:

Lazac (szelet) – 300 g
Burgonya – 500 g
Gomba – 140 g
Vöröshagyma – 100 g
Tejszín 10% – 200 ml
Növényi olaj – 50 ml
Víz – 500 ml
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A szeleteket besózzuk és fűszerezzük, a gombát, hagymát és burgonyát 2 cm-es kockákra vágjuk. A gombát és a hagymát a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk az olajat. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **15 perc**. 3 perccel a főzés befejezte előtt, kinyitjuk a fedelet, hozzáadjuk a tejszint, sót, fűszereket és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet, a program befejeztéig készítjük. A kész szószt külön edénybe rakjuk. A multicooker-kukta edényébe vizet töltünk, behelyezzük a párolókonténert, belerakjuk a halat és a burgonyát. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEAM”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Fish”** elkészítési idő **20 perc**. A program befejeztéig készítjük. Az előre elkészített szósszal tálaljuk.

RO Somon pe aburi cu cartofi

INGREDIENTE:

Somon – 300 g
Cartofi – 500 g
Ciuperci – 140 g
Ceapă – 100 g
Smântână pentru gătit 10% – 200 ml
Ulei – 50 ml
Apă – 500 ml
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Somon-ul se sărează şi se condimentează, ciupercile, ceapa şi cartofii se taie cubuleţe de 2 cm. Ciupercile şi ceapa se toarnă în castronul multicooker şi se adaugă uleiul. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura **100°C**, timpul de preparare **15 minute**. Cu 3 minute înainte de finalizarea programului ridicaţi capacul şi adăugaţi smântâna, sarea, condimentele şi amestecaţi. Închideţi capacul. A se prepara până la finalizarea programului. Sosul gata preparat se toarnă întrun vas separat. În castronul multicooker se toarnă apă, se aşează coşul pentru aburi în care a fost pus peştele şi cartofii. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEAM”**, tipul produsului **„Fish”**, timpul de preparare **20 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. A se servi împreună cu sosul preparat.

PL Łosoś europejski na parze z ziemniakami

SKŁADNIKI:

Łosoś europejski (stek) – 300 g
Ziemniaki – 500 g
Grzyby – 140 g
Cebula – 100 g
Śmietanka 10% – 200 ml
Olej roślinny – 50 ml
Woda – 500 ml
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Rybę natrzeć solą i przyprawami, grzyby, cebulę i ziemniaki pokroić w kostkę o wielkości 2 cm. Grzyby i cebulę włożyć do misy multicookera, dodać olej roślinny. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **15 minut**. 3 minuty przed zakończeniem gotowania otworzyć pokrywę, dodać śmietankę, sól, przyprawy i zmieszać. Zamknąć pokrywę, gotować do zakończenia programu. Gotowy sos wyłożyć do oddzielnego naczynia. Do misy multicookera wlać wodę, wstawić naczynie do gotowania na parze, włożyć do niego rybę i ziemniaki. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEAM”**, typ produktu **„Fish”**, czas gotowania **20 minut**. Gotować do zakończenia programu. Podawać rybę z przygotowanym sosem.

SK Losos pripravený v pare so zemiakmi

SUROVINY:

Losos (steak) – 300 g
Zemiaky – 500 g
Hríby – 140 g
Cibuľa – 100 g
Smotana 10% – 200 ml
Olej – 50 ml
Voda – 500 ml
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Rybu natrieme soľou a korením, hríby, cibuľu a zemiaky nakrájame na kocky veľkosti 2 cm. Hríby a cibuľu vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme olej. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **15 minút**. 3 minúty pred ukončením prípravy otvoríme veko, pridáme smotanu, soľ, korenie a premiešame. Zavrieme veko a varíme až kým neskončí režim. Hotovú omáčku prelejeme do zvláštnej nádoby. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme vodu, umiestnime kontajner na prípravu na pare, vložíme doň rybu a zemiaky. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEAM”**, typ potravín **„Fish”**, doba prípravy je **20 minút**. Varíme až kým neskončí režim. Podávame rybu s pripravenou omáčkou.

Steamed Dishes

recipe 74

Salmon with crispy nut crust

INGREDIENTS:

Salmon (steak) – 270 g	Water – 1.5 L
Walnuts – 15 g	Salt
Pine nuts – 15 g	Spices

DIRECTIONS

Sprinkle fish with salt and spices. Chop nuts. Pour water into the bowl; add steaming container with fish. Cover the fish with nuts and press to coat well. Close the lid. Select **“STEAM”** – **“Fish”**. Set the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Losos s ořechovou krustou

INGREDIENCE:

Losos (steak) – 270 g	Voda – 1,5 l
Vlašské ořechy – 15 g	Sůl
Piniové oříšky – 15 g	Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Potřete rybu solí a kořením, ořechy pokrájejte nožem nadrobno. Do misky multifunkčního hrnce nalijte vodu, namontujte nádobu na vaření v páře (pařák), vložte do ní rybu, posypte ořechy a trochu přitlačte. Zavřete víko. Nastavte program **„STEAM”**, zadejte druh potravin **„Fish”**, dobu vaření **20 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Σολομός με κρούστα από ξηρούς καρπούς

ΥΛΙΚΑ:

Σολομός (φιλέτο) – 270 γρ	Νερό – 1,5 λ
Καρύδια – 15 γρ	Αλάτι
Κουκουνάρια – 15 γρ	Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλείφουμε το ψάρι με το αλάτι και τα μπαχαρικά, ψιλοκόβουμε τους ξηρούς καρπούς. Βάζουμε το νερό στο μπολ του πολυσκεύους, τοποθετούμε το δοχείο για μαγείρεμα στον ατμό, βάζουμε μέσα το ψάρι, πασπαλίζουμε με τους ξηρούς καρπούς και τους πατάμε λίγο. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«STEAM»**, είδος προϊόντος **«Fish»**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Lazac dióréteg alatt

HOZZÁVALÓK:

Lazac (szelet) – 270 g
Dió – 15 g
Cédrus mag – 15 g
Víz – 1,5 l
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A filét besózzuk és fűszerezzük, a diót késsel összeaprítjuk. A multicooker-kukta edényébe vizet töltünk, behelyezzük a párolókonténert, belerakjuk a halat és beszórjuk dióval, kissé lenyomjuk. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„STEAM”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Fish”** elkészítési idő **20 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Somon cu crustă de nuci

INGREDIENTE:

Somon – 270 g
Miez de nucă – 15 g
Miez de nucă de cedru – 15 g
Apă – 1,5 l
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Somonul se sărează şi se condimentează, nucile se mărunţesc din cuţit. În castronul multicooker se toarnă apa, se aşează coşul pentru aburi în care a fost pus peştele şi se presară cu miez de nucă, se presează uşor. Închideţi capacul. Setaţi programul **„STEAM”**, tipul produsului **„Fish”**, timpul de preparare **20 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Łosoś europejski pod skórką orzechową

SKŁADNIKI:

Łosoś europejski (stek) – 270 g
Orzechy włoskie – 15 g
Orzechy cedrowe – 15 g
Woda – 1,5 l
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Rybę natrzeć solą i przyprawami, orzechy posiekać nożem. Do misy multicookera wlać wodę, wstawić naczynie do gotowania na parze, włożyć do niego rybę, posypać orzechami i trochę przygnieść. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„STEAM”**, typ produktu **„Fish”**, czas gotowania **20 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Losos s orechovou kôrkou

SUROVINY:

Losos (steak) – 270 g
Vlašský orech – 15 g
Píniový orech – 15 g
Voda – 1,5 l
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Filé natrieme soľou a korením, orechy podrvíme nožom. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme vodu, umiestnime kontajner na prípravu na pare, vložíme doň rybu, posypeme orechmi a zľahka pritlačíme. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„STEAM”**, typ potravín **„Fish”**, doba prípravy je **20 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Bread

recipe 75

White bread

INGREDIENTS:

Wheat flour – 850 g
Vegetable oil – 40 ml
Sugar – 30 g
Salt – 10 g
Dry yeast – 6 g
Water (room temperature) – 500 ml

DIRECTIONS

Combine warm water, salt, sugar and yeast in a separate container. Add 20 ml of oil, flour, and knead the dough. Grease the bowl with the rest of vegetable oil, place the dough in. Close the lid. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **40°C** and the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Select **“CAKE”**. Set the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes. Open the lid, take the bread out, and turn over. Close the lid. Select **“CAKE”**. Set the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes. Remove bread and let it sit for another 20 minutes.

CZ Bílý chléb

INGREDIENCE:

Pšeničná mouka – 850 g
Olej – 40 ml
Cukr – 30 g
Sůl – 10 g
Suché droždí – 6 g
Voda (pokojová teplota) – 500 ml

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Ve zvláštní misce smíchejte vodu se solí, cukrem a droždím a důkladně promíchejte metlou na šlehání. Přidejte olej (20 ml) a mouku a zadělejte tuhé těsto. Zbývajícím olejem vymažte misku multifunkčního hrnce a vložte do ní těsto. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK”**, zadejte teplotu **40°C**, dobu vaření **1 hodina**. Potom nastavte program **„CAKE”**, zadejte dobu vaření **50 minut**. Vařte až do ukončení programu. Potom otevřete víko, chléb obraťte a zavřete víko. Nastavte program **„CAKE”**, zadejte dobu vaření **50 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotový chléb vyndejte z misky a nechte jej 20 minut vychladnout.

GR Ψωμί άσπρο

ΥΛΙΚΑ:

Σιταρένιο αλεύρι – 850 γρ
Λάδι – 40 ml
Ζάχαρη – 30 γρ
Αλάτι – 10 γρ
Μαγιά ξηρή – 6 γρ
Νερό (θερμοκρασίας δωματίου) – 500 ml

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το νερό με το αλάτι, τη ζάχαρη και τη μαγιά, ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε το λάδι (20 ml) και το αλεύρι και ζυμώνουμε τη ζύμη. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το υπόλοιπο λάδι, βάζουμε τη ζύμη. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **40°C**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μετά ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **50 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Ανοίγουμε το καπάκι, γυρίζουμε το ψωμί και ξανακλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **50 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Βγάζουμε το έτοιμο ψωμί από το μπολ και το αφήνουμε να κρυώσει για 20 λεπτά.

HU Fehér kenyér

HOZZÁVALÓK:

Búzaliszt – 850 g
Növényi olaj – 40 ml
Cukor – 30 g
Só – 10 g
Száraz élesztő – 6 g
Víz (szobahőmérsékletű) – 500 ml

ELKÉSZITÉS

Külön edényben keverjük össze a vizet a sóval, cukorral és élesztővel. Hozzáadjuk az olajat (20 ml) és a lisztet, a hozzávalókat összegyúrjuk. A fennmaradt olajjal kenjük ki a multicooker-kukta edény belsejét, rakjuk bele a tésztát. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **40°C**, elkészítési idő **1 óra**. Ezután állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **50 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük. Majd kinyitjuk a fedelet és megfordítjuk a kenyeret, lezárjuk a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **50 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük. A kész kenyeret kivesszük az edényből és 20 percig hagyjuk kihűlni.

RO Pâine albă

INGREDIENTE:

Făină de grâu – 850 g
Ulei – 40 ml
Zahăr – 30 g
Sare – 10 g
Drojdie uscată – 6 g
Apă (la temperatura camerei) – 500 ml

MOD DE PREPARARE

Întrun vas separat se amestecă apa cu sarea, zahărul şi drojdia uscată, după care se adaugă uleiul (20 ml) şi făina. Se frământă aluatul. Castronul multicooker se unge cu restul de ulei, se aşează aluatul. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura **40°C**, timpul de preparare **1 oră**. Setaţi programul **„CAKE”**, timpul de preparare **50 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Deschideţi capacul şi întoarceţi pâinea pe cealaltă parte, închideţi capacul. Setaţi programul **„CAKE”**, timpul de preparare **50 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Pâinea gata coaptă se scoate din castron, se lasă la răcit timp de 20 minute.

PL Chleb biały

SKŁADNIKI:

Mąka pszenna – 850 g
Olej roślinny – 40 ml
Cukier – 30 g
Sól – 10 g
Drożdże suche – 6 g
Woda (o temperaturze pokojowej) – 500 ml

TRYB PRZYRZĄDZANIA

W oddzielnym naczyniu zmieszać wodę z solą, cukrem i drożdżami, dokładnie wymieszać trzepaczką. Dodać olej roślinny (20 ml) i mąkę, zamiesić gęste ciasto. Pozostałym olejem roślinnym nasmarować garnek multiwaru, włożyć do niego ciasto. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **40°C**, czas gotowania **1 godzina**. Następnie nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **50 minut**. Gotować do zakończenia programu. Następnie otworzyć pokrywę, przewrócić chleb, zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **50 minut**. Gotować do zakończenia programu. Gotowy chleb wyjąć z garnka i dać mu wystygnąć w ciągu 20 minut.

SK Biely chlieb

SUROVINY:

Múka pšeničná – 850 g
Olej – 40 ml
Cukor – 30 g
Soľ – 10 g
Suché droždie – 6 g
Vlažná voda – 500 ml

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Zmiešame vodu so soľou, cukrom a droždím v zvláštnej nádobe, dôkladne premiešame. Pridáme olej (20 ml) a múku, zamiešame cesto. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme olejom, vložíme doň cesto. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **40°C**, doba prípravy je **1 hodina**. Potom nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **50 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim. Potom otvoríme veko, otočíme chlieb, zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **50 minút**. Pripravujeme, až kým neskončí režim. Hotový chlieb vytiahneme z nádoby a necháme ho vychladnúť 20 minút.

Bread

recipe 76

Cornbread

INGREDIENTS:

Wheat flour – 550 g
Corn flour – 220 g
Milk – 100 ml
Vegetable oil – 50 ml
Dry yeast – 7 g
Sugar – 20 g
Salt – 10 g
Water (room temperature) – 320 ml

DIRECTIONS

Combine wheat and corn flour, salt, sugar, and yeast in a separate container. Continuing to mix, add milk, vegetable oil (40 ml) and water. Knead dough until it pulls away from the sides of the container. Grease the bowl with vegetable oil (10 ml), put the dough in, and level it off. Close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **40°C** and the time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Select **"CAKE"**. Set the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes. Open the lid, and turn the bread over. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **50 minutes**. Cook until the end of the program. Remove bread and let it sit for 20 minutes.

CZ Kukuřičný chléb

INGREDIENCE:

Pšeničná mouka – 550 g
Kukuřičná mouka – 220 g
Mléko – 100 ml
Olej – 50 ml
Cukr – 20 g
Sůl – 10 g
Droždí – 7 g
Voda (pokojová teplota) – 320 ml

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Kukuřičnou a pšeničnou mouku, sůl, cukr a droždí vysypte do zvláštní misky a promíchejte. Za neustálého pomalého míchání přidávejte mléko, olej (40 ml) a vodu. Těsto hněťte, dokud nepřestane ulpívat na okraji misky. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem (10 ml), vložte do ní těsto a uhlaďte. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **40°C**, dobu vaření **1 hodina**. Potom nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **50 minut**. Vařte až do ukončení programu. Potom otevřete víko a chléb obraťte. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **50 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotový chléb vyndejte z misky a nechte jej 20 minut vychladnout.

GR Ψωμί καλαμποκιού

ΥΛΙΚΑ:

Αλεύρι σιταρένιο – 550 γρ
Αλεύρι καλαμποκιού – 220 γρ
Γάλα – 100 ml
Λάδι – 50 ml
Ζάχαρη – 20 γρ
Αλάτι – 10 γρ
Μαγιά ξηρή – 7 γρ
Νερό (θερμοκρασίας δωματίου) – 320 ml

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το αλεύρι καλαμποκιού και το σιταρένιο αλεύρι, το αλάτι, τη ζάχαρη και τη μαγιά. Προσθέτουμε, ανακατεύοντας συνέχεια, το γάλα, το λάδι (40 ml) και το νερο. Ζυμώνουμε καλά μέχρι να πάψει να κολλάει στα τοιχώματα του δοχείου. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το λάδι (10 ml), βάζουμε μέσα τη ζύμη. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **40°C**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μετά ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **50 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Ανοίγουμε το καπάκι, γυρίζουμε το ψωμί και ξανακλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **50 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Βγάζουμε το έτοιμο ψωμί από το μπολ και το αφήνουμε να κρυώσει για 20 λεπτά.

HU Kukoricakenyér

HOZZÁVALÓK:

Búzaliszt – 550 g
Kukoricaliszt – 220 g
Tej – 100 ml
Növényi olaj – 50 ml
Cukor – 20 g
Só – 10 g
Száraz élesztő – 7 g
Víz (szobahőmérsékletű) – 320 ml

ELKÉSZITÉS

A kukorica- és búzalisztet, sót, cukrot és élesztőt külön edénybe rakjuk, összekeverjük. Folyamatos keverés mellett hozzáadjuk a tejet, olajat (40 ml) és vizet. A hozzávalókat addig gyúrjuk, amíg el nem válik az edény falától. Kenjük ki olajjal (10 ml) a multicooker-kukta edény belsejét, rakjuk bele a tésztát. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **40°C**, elkészítési idő **1 óra**. Ezután állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **50 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük. Majd kinyitjuk a fedelet és megfordítjuk a kenyeret, lezárjuk a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **50 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük. A kész kenyeret kivesszük az edényből és 20 percig hagyjuk kihűlni.

RO Pâine din făină de porumb

INGREDIENTE:

Făină de grâu – 550 g
Făină de porumb – 220 g
Lapte – 100 ml
Ulei – 50 ml
Zahăr – 20 g
Sare – 10 g
Drojdie – 7 g
Apă (la temperatura camerei) – 320 ml

MOD DE PREPARARE

Se amestecă făina de grâu şi făina de porumb, sarea, zahărul şi drojdia întrun vas separat. Amestecând continuu se adaugă laptele, uleiul (40 ml) şi apa. Se frământă aluatul până când nu se mai lipeşte de pereţii vasului. Castronul multicooker se unge cu ulei (10 ml), se aşează aluatul. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura **40°C**, timpul de preparare **1 oră**. Setaţi programul **„CAKE”**, timpul de preparare **50 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Deschideţi capacul şi întoarceţi pâinea pe cealaltă parte, închideţi capacul. Setaţi programul **„CAKE”**, timpul de preparare **50 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Pâinea gata coaptă se scoate din castron, se lasă la răcit timp de 20 minute.

PL Chleb kukurydziany

SKŁADNIKI:

Mąka pszenna – 550 g
Mąka kukurydziana – 220 g
Mleko – 100 ml
Olej roślinny – 50 ml
Cukier – 20 g
Sól – 10 g
Drożdże – 7 g
Woda (o temperaturze pokojowej) – 320 ml

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Mąkę kukurydzianą i pszenną, sól, cukier i drożdże wsypać do oddzielnego naczynia i zmieszać. Stale i powoli mieszając, dodać mleko, olej roślinny (40 ml) i wodę. Wyrabiać ciasto, dopóki nie przestanie ono przylepiać się do ścianek naczynia. Misa multicookera nasmarować olejem roślinnym (10 ml), włożyć do niego ciasto i wyrównać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **40°C**, czas gotowania **1 godzina**. Następnie nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **50 minut**. Piec do zakończenia programu. Następnie otworzyć pokrywę, przewrócić chleb i zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **50 minut**. Piec do zakończenia programu. Gotowy chleb wyjąć z garnka i dać mu wystygnąć w ciągu 20 minut.

SK Kukuričný chlieb

SUROVINY:

Pšeničná múka– 550 g
Kukuričná múka– 220 g
Mlieko – 100 ml
Olej – 50 ml
Cukor – 20 g
Soľ – 10 g
Suché droždie – 7 g
Voda (izbovej teploty) – 320 ml

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Kukuričnú a pšeničnú múku, soľ, cukor a droždie vysypeme do zvláštnej nádoby a premiešame. Za stáleho miešania pridáme mlieko, olej (40 ml) a vodu. Miešame cesto kým neprestane sa lepiť na steny nádoby. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme olejom (10 ml), vložíme cesto a vyrovnáme. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **40°C**, doba prípravy je **1 hodina**. Potom nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **50 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim. Potom otvoríme veko, otočíme chlieb, zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **50 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim. Hotový chlieb vytiahneme z nádoby a necháme ho vychladnúť 20 minút.

Bread

recipe 77

Oat bread

INGREDIENTS:

Wheat flour – 580 g
Medium rolled oats – 100 g
Sunflower seeds – 50 g
Dry yeast – 7 g
Sugar – 20 g
Salt – 10 g
Vegetable oil – 30 ml
Water (room temperature) – 420 ml

DIRECTIONS

Combine flour, rolled oats, sugar, salt, and sunflower seeds in separate container and mix well. Continuing to mix, add vegetable oil (20 ml) and water. Knead the dough until it pulls away from the sides of container. Grease the bowl with vegetable oil (10 ml), place the dough in, and level it off. Close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **40°C** and time of **1 hour**. Cook until the program finishes. Select **"CAKE"**. Set the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes. Open the lid and turn the bread over. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes. Remove bread and let it sit for 20 minutes.

CZ Ovesný chléb

INGREDIENCE:

Pšeničná mouka – 580 g
Ovesné vločky (hladka) – 100 g
Slunečnicová semínka loupaná – 50 g
Olej – 30 ml
Cukr – 20 g
Sůl – 10 g
Suché droždí – 7 g
Voda (pokojová teplota) – 420 ml

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Mouku, ovesné vločky, cukr, sůl, slunečnicová semínka a droždí vysypte do zvláštní misky a promíchejte. Za neustálého pomalého míchání přidávejte mléko, olej (20 ml) a vodu. Těsto hněťte, dokud nepřestane ulpívat na okraji misky. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem (10 ml), vložte do ní těsto a uhlaďte. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **40°C**, dobu vaření **1 hodina**. Potom nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **50 minut**. Vařte až do ukončení programu. Potom otevřete víko, chléb obraťte a zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **50 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotový chléb vyndejte z misky a nechte jej 20 minut vychladnout.

GR Ψωμί με βρόμη

ΥΛΙΚΑ:

Αλεύρι σιταρένιο – 580 γρ
Νιφάδες βρόμης – 100 γρ
Ηλιόσποροι καθαρισμένοι – 50 γρ
Λάδι – 30 ml
Ζάχαρη – 20 γρ
Αλάτι – 10 γρ
Μαγιά ξηρή – 7 γρ
Νερό (θερμοκρασίας δωματίου) – 420 ml

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το αλεύρι, τις νιφάδες βρόμης, τη ζάχαρη, το αλάτι, τους ηλιόσπορους, τη μαγιά. Ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτουμε το λάδι (20 ml) και το νερό. Ζυμώνουμε μέχρι να πάψει να κολλάει στα τοιχώματα της κατσαρόλας. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το λάδι (10 ml), βάζουμε μέσα τη ζύμη. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **40°C**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μετά ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **50 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Ανοίγουμε το καπάκι, γυρίζουμε το ψωμί και ξανακλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **50 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Βγάζουμε το έτοιμο ψωμί από το μπολ και το αφήνουμε να κρυώσει για 20 λεπτά.

HU Zabkenyér

HOZZÁVALÓK:

Búzaliszt – 580 g
Zabpehely (2. sz. őrlés) – 100 g
Napraforgó mag, tisztított – 50 g
Növényi olaj – 30 ml
Cukor – 20 g
Só – 10 g
Száraz élesztő – 7 g
Víz (szobahőmérsékletű) – 420 ml

ELKÉSZITÉS

A lisztet, zabpelyhet, cukrot, sót, napraforgó magot, élesztőt külön edényben összekeverjük. Folyamatosan keverve hozzáadjuk az olajat (20 ml) és a vizet. Addig gyúrjuk a tésztát, amíg el nem válik az edény falától. Kenjük ki olajjal (10 ml) a multicooker-kukta edény belsejét, rakjuk bele a tésztát. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **40°C**, elkészítési idő **1 óra**. Ezután állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **50 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük. Majd kinyitjuk a fedelet és megfordítjuk a kenyeret, lezárjuk a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **50 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük. A kész kenyeret kivesszük az edényből és 20 percig hagyjuk kihűlni.

RO Pâine de ovăz

INGREDIENTE:

Făină de ovăz – 580 g
Fulgi de ovăz – 100 g
Seminţe de floarea soarelui curăţate – 50 g
Ulei – 30 ml
Zahăr – 20 g
Sare – 10 g
Drojdie uscată – 7 g
Apă (la temperatura camerei) – 420 ml

MOD DE PREPARARE

Făina, fulgii de ovăz, sarea, zahărul, seminţele de floarea soarelui şi drojdia se amestecă întrun vas separat. Amestecând continuu se adaugă uleiul (20 ml) şi apa. Se frământă aluatul până când nu se mai lipeşte de pereţii vasului. Castronul multicooker se unge cu ulei (10 ml), se aşează aluatul. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura **40°C**, timpul de preparare **1 oră**. Setaţi programul **„CAKE”**, timpul de preparare **50 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Deschideţi capacul şi întoarceţi pâinea pe cealaltă parte, închideţi capacul. Setaţi programul **„CAKE”**, timpul de preparare **50 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Pâinea gata coaptă se scoate din castron, se lasă la răcit timp de 20 minute.

PL Chleb owsiany

SKŁADNIKI:

Mąka pszenna – 580 g
Płatki owsiane (przemiał Nr 2) – 100 g
Nasiona słonecznika oczyszczone – 50 g
Olej roślinny – 30 ml
Cukier – 20 g
Sól – 10 g
Drożdże suche – 7 g
Woda (o temperaturze pokojowej) – 420 ml

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Mąkę, płatki owsiane, cukier, sól, nasiona słonecznika, drożdże wsypać do oddzielnego naczynia i zmieszać. Stale i powoli mieszając, dodać mleko, olej roślinny (20 ml) i wodę. Wyrabiać ciasto, dopóki nie przestanie ono przylepiać się do ścianek naczynia. Misa multicookera nasmarować olejem roślinnym (10 ml),włożyć do niego ciasto, wyrównać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **40°C**, czas gotowania **1 godzina**. Następnie nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **50 minut**. Piec do zakończenia programu. Następnie otworzyć pokrywę, przewrócić chleb, zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **50 minut**. Piec do zakończenia programu. Gotowy chleb wyjąć z garnka i dać mu wystygnąć w ciągu 20 minut.

SK Ovsený chlieb

SUROVINY:

Múka pšeničná – 580 g
Ovsené vločky (mletie č. 2) – 100 g
Slnečnicové semená lúpané – 50 g
Olej – 30 ml
Cukor – 20 g
Soľ – 10 g
Suché droždie – 7 g
Voda (izbovej teploty) – 420 ml

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Múku, ovsené vločky, cukor, soľ, slnečnicové semená, droždie vysypeme do zvláštnej nádoby a zmiešame. Za stáleho miešania pridáme olej (20 ml) a vodu. Miešame cesto kým neprestane sa lepiť na steny nádoby. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme olejom (10 ml), vložíme cesto, vyrovnáme. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplota je **40°C**, doba prípravy je **1 hodina**. Potom nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **50 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim. Potom otvoríme veko, otočíme chlieb, zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **50 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim. Hotový chlieb vytiahneme z nádoby a necháme ho vychladnúť 20 minút.

Pastry

recipe 78

Traditional cake

INGREDIENTS:

Wheat flour – 180 g
Eggs – 250 g (5 pieces)
Sugar – 150 g
Butter – 10 g

DIRECTIONS

Beat eggs with sugar in a separate container until foamy. Continuing to beat, gradually add flour and beat until well blended. Grease the bowl with butter and put dough inside. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **45 minutes**. Cook until the program finishes. Leave cake in the bowl for 15 minutes.

CZ Piškot klasický

INGREDIENCE:

Pšeničná mouka (nejvyšší kvality) – 180 g
Vejce – 250 g / 5 ks.
Cukr – 150 g
Máslo – 10 g

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Ve zvláštní misce rozšlehejte vejce s cukrem až do utvoření pěny. Za neustálého míchání přidávejte mouku a vše promíchejte mixérem do vzniku homogenní směsi. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem a vložte do ní těsto. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **45 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotový piškot nechte 15 minut v multifunkčním tlakovém hrnci.

GR Παντεσπάνι κλασικό

ΥΛΙΚΑ:

Αλεύρι (κατηγορίας Π) – 180 γρ
Αυγό – 250 γρ / 5 τεμ.
Ζάχαρη – 150 γρ
Βούτυρο – 10 γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν σφιχτός αφρός. Προσθέτουμε σιγά – σιγά το αλεύρι, ανακατεύοντας με το μίξερ. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το βούτυρο και βάζουμε μέσα τη ζύμη. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **45 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Αφήνουμε το έτοιμο παντεσπάνι στο πολυσκεύος για 15 λεπτά.

HU Hagyományos piskóta

HOZZÁVALÓK:

Búzaliszt (I.o.) – 180 g
Tojás – 250 g / 5 db.
Cukor – 150 g
Vaj – 10 g

ELKÉSZITÉS

Külön edényben a tojásokat és a cukrot kemény habbá verjük. Folyamatos keverés közben hozzáadjuk a lisztet és mixerrel tovább keverjük. A multicooker-kukta edény belsejét kikenjük vajjal, belerakjuk a tésztát. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **45 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük. A kész piskótát 15 percig a multicooker-kukta-ban hagyjuk.

RO Pandişpan clasic

INGREDIENTE:

Făină albă (calitate superioară) – 180 g
Ouă – 250 g / 5 buc.
Zahăr – 150 g
Unt – 10 g

MOD DE PREPARARE

Întrun vas separat se bat ouăle cu zahărul până la o spumă ţeapănă tare. Treptat turnaţi făina amestecând cu mixerul până la omogenizare. Castronul multicooker se unge cu unt, se toarnă aluatul. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„CAKE”**. Timpul de preparare **45 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Pandişpanul gata preparat se lasă în multicooker timp de 15 minute.

PL Biszkopt klasyczny

SKŁADNIKI:

Mąka pszenna (wysokogatunkowa) – 180 g
Jajka – 250 g / 5 szt.
Cukier – 150 g
Masło śmietankowe – 10 g

TRYB PRZYRZĄDZANIA

W oddzielnym naczyniu z jajek z cukrem ubić trwałą pianę. Stale mieszając, dodać mąkę i zmieszać mikserem na jednolitą masę. Misa multicookera nasmarować masłem, włożyć do niego ciasto. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **45 minut**. Piec do zakończenia programu. Gotowy biszkopt zostawić w multiwarze na 15 minut.

SK Klasická piškóta

SUROVINY:

Múka pšeničná – 180 g
Vajce – 250 g / 5 ks
Cukor – 150 g
Maslo – 10 g

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Vajca c cukrom vyšľaháme do tuhej peny v zvláštnej nádobe. Za stáleho miešania pridáme múku a premiešame v mixéri. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom, vložíme cesto. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **45 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim. Hotovú piškótu necháme 15 minút v multifunkčnom hrnci.

Pastry

recipe 79

Chocolate cake

INGREDIENTS:

Wheat flour – 110 g
Butter – 150 g
Eggs – 200 g (4 pieces)
Sugar – 150 g
Dark chocolate – 60 g
Baking powder – 10 g

DIRECTIONS

Grate chocolate and soften the butter. In a separate container blend eggs with sugar until foamy. Continuing to beat, add the rest of ingredients and mix until combined. Grease the bowl with butter and pour the mixture in. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **1 hour**. Cook until the program finishes.

CZ Čokoládová bábovka

INGREDIENCE:

Pšeničná mouka (nejvyšší kvality) – 110 g
Vejce – 200 / 4 ks.
Máslo – 155 g
Cukr – 150 g
Hořká čokoláda – 60 g
Prášek do pečiva – 10 g

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Čokoládu nastrouhejte na struhadle, máslo (150 g) nechte změknout. Ve zvláštní misce rozšlehejte vejce s cukrem až do utvoření pěny. Za neustálého míchání přidávejte změklé máslo, mouku, prášek do pečiva, strouhanou čokoládu a důkladně míchejte do vzniku homogenní směsi. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem (5 g) a vložte do ní hotové těsto. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **1 hodina**. Vařte až do ukončení programu.

GR Κέικ σοκολάτας

ΥΛΙΚΑ:

Αλεύρι (κατηγορίας Π) – 110 γρ
Αυγό – 200 γρ / 4 τεμ.
Βούτυρο – 155 γρ
Ζάχαρη – 150 γρ
Σοκολάτα μαύρη (πικρή) – 60 γρ
Μπέικιν πάουντερ – 10 γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τρίβουμε τη σοκολάτα σε ψιλό τρίφτη. Αφήνουμε το βούτυρο (150 γρ) να μαλακώσει. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν σφικτός αφρός. Ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτουμε το βούτυρο, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την τριμμένη σοκολάτα και τα ανακατεύουμε καλά μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Αλείφουμε με βούτυρο (5 γρ) το μπολ του πολυσκεύους και βάζουμε μέσα τη ζύμη. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **1 ώρα**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Csokoládés kuglóf

HOZZÁVALÓK:

Búzaliszt (I.o.) – 110 g
Tojás – 200 g / 4 db.
Vaj – 155 g
Cukor – 150 g
Csokoládé, sötét (keserű) – 60 g
Sütőpor – 10 g

ELKÉSZITÉS

Lereszeljük a csokoládét, megolvasztjuk a vajat (150 g). Külön edényben a tojásokat a cukorral kemény habbá verjük. Folyamatos keverés mellett, hozzáadjuk az olvasztott vajat, lisztet, sütőport, reszelt csokoládét és alaposan összekeverjük. Kenjük ki vajjal (5 g) a multicooker-kukta edény belsejét, rakjuk bele a tésztát. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **1 óra**, az adott program befejeztéig készítjük.

RO Chec de ciocolată

INGREDIENTE:

Făină albă (calitate superioară) – 110 g
Ouă – 200 g / 4 buc.
Unt – 155 g
Zahăr – 150 g
Ciocolată neagră (amăruie) – 60 g
Praf de copt – 10 g

MOD DE PREPARARE

Ciocolata se trece prin răzătoare, untul (150 g) se lasă să se înmoaie, iar ouăle se bat cu zahărul până la o spumă tare. Treptat turnaţi făina, untul moale, făina, praful de copt şi ciocolata rasă, amestecând cu mixerul până la omogenizare. Castronul multicooker se unge cu unt (5 g) după care se toarnă aluatul. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„CAKE”**. Timpul de preparare **1 oră**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Keks czekoladowy

SKŁADNIKI:

Mąka pszenna (wysokogatunkowa) – 110 g
Jajka – 200 g / 4 szt.
Masło śmietankowe – 155 g
Cukier – 150 g
Czekolada czarna (gorzka) – 60 g
Proszek do pieczenia – 10 g

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Czekoladę utrzeć na drobnej tarce, masło (150 g) rozmiękczyć. W oddzielnym naczyniu z jajek z cukrem ubić trwałą pianę. Stale mieszając, dodać rozmiękczone masło, mąkę, proszek do pieczenia, tartą czekoladę i dokładnie wymieszać na jednolitą masę. Misa multicookera nasmarować masłem (5 g) i włożyć do niego otrzymane ciasto. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **1 godzina**. Piec do zakończenia programu.

SK Čokoládová bábovka

SUROVINY:

Múka pšeničná – 110 g
Vajce – 200 g / 4 ks
Maslo – 155 g
Cukor – 150 g
Čokoláda na varení – 60 g
Prášok do pečiva – 10 g

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Čokoládu nastrúhame na strúhadle najemno, maslo (150 g) necháme zmäknúť. Vo zvláštnej nádobe vajca s cukrom vyšľaháme do tuhej peny. Pridáme za stáleho miešania zmäknuté maslo, múku, prášok do pečiva, nastrúhanú čokoládu a dôkladne premiešame. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom (5 g) a vložíme cesto. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **1 hodina**. Pripravujeme, až kým neskončí režim.

Pastry

recipe 80

CZ Jablečná žemlovka

INGREDIENCE:

Pšeničná mouka – 180 g
Jablka – 300 g
Vejce – 250 g / 5 ks.
Cukr – 200 g
Máslo – 10 g
Prášek do pečiva – 10 g
Skořice – 2 g

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Jablka zbavte jádřinců a semen, nakrájejte na 1 cm kostičky. Ve zvláštní misce rozšlehejte vejce s cukrem, až se vám objeví pěna. Za neustálého míchání přidávejte mouku, prášek do pečiva, skořicí a důkladně vše promíchejte do vzniku homogenní směsi. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem, na dno misky dejte trochu těsta, přidejte jablka a polijte vše zbývajícím těstem. Zavřete víko. Nastavte program „CAKE", zadejte dobu vaření **45 minut**. Vařte až do ukončení programu.

Apple cake

INGREDIENTS:

Wheat flour – 180 g
Apples – 300 g
Eggs – 250 g (5 pieces)
Sugar – 200 g
Butter – 10 g
Baking powder – 10 g
Cinnamon – 2 g

DIRECTIONS

Peel and core apples and cut them into 1 cm cubes. Whisk eggs with sugar until foamy. Continuing to whisk, add flour, baking powder, and cinnamon. Grease the bowl with butter, and put half of the dough inside. Add apples and cover with the rest of dough. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **45 minutes**. Cook until the program finishes.

GR Σαρλότ (μηλόπιτα)

ΥΛΙΚΑ:

Αλεύρι σιταρένιο – 180 γρ
Μήλα – 300 γρ
Αυγά – 250 γρ / 5 τεμ.
Ζάχαρη – 200 γρ
Βούτυρο – 10 γρ
Μπέικιν πάουντερ – 10 γρ
Κανέλα – 2 γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τα μήλα από τα κουκούτσια, τα κόβουμε σε κύβους 1 εκατοστό. Σε χωριστό δοχείο χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν σφιχτός αφρός. Ανακατεύοντας συνεχώς, προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα και τα ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Αλείφουμε με το βούτυρο το μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε μέσα λίγη ζύμη, μετά τα μήλα και την υπόλοιπη ζύμη. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **45 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Almás sütemény

HOZZÁVALÓK:

Búzaliszt – 180 g
Alma – 300 g
Tojás – 250 g / 5 db.
Cukor – 200 g
Vaj – 10 g
Sütőpor – 10 g
Fahéj – 2 g

ELKÉSZITÉS

Az almát megtisztítjuk a magháztól, 1 cm-es kockákra vágjuk. Külön edényben a tojásokat a cukorral kemény habbá verjük. Folyamatos keverés mellett, hozzáadjuk a lisztet, sütőport, fahéjat és alaposan összekeverjük. Kenjük ki vajjal a multicooker-kukta edény belsejét, az aljára öntsünk vékony réteg tésztát, rakjuk rá az almát és öntsük rá a maradék tésztát. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **45 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Şarlotă

INGREDIENTE:

Făină albă – 180 g
Mere – 300 g
Ouă – 250 g / 5 buc.
Zahăr – 200 g
Unt – 10 g
Praf de copt – 10 g
Scorţişoară – 2 g

MOD DE PREPARARE

Merele se curăţă de seminţe şi taie cubuleţe de 1 cm. Întrun vas separat se bat ouăle cu zahărul până la o spumă tare. Treptat turnaţi făina, praful de copt şi scorţişoara, amestecând cu mixerul până la omogenizare. Castronul multicooker se unge cu unt după care se toarnă pe fundul castronului se toarnă puţin aluat, apoi merele, iar deasupra – restul aluatului. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„CAKE”**. Timpul de preparare **45 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Szarlotka

SKŁADNIKI:

Mąka pszenna – 180 g
Jabłka – 300 g
Jajka – 250 g / 5 szt.
Cukier – 200 g
Masło śmietankowe – 10 g
Proszek do pieczenia – 10 g
Cynamon – 2 g

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Z jabłek wyciąć środek z pestkami, pokroić w kostkę o wielkości 1 cm. W oddzielnym naczyniu z jajek z cukrem ubić trwałą pianę. Stale mieszając, dodać mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i dokładnie zmieszać na jednolitą masę. Misa multicookera nasmarować masłem, na dno garnka wlać niewielką ilość ciasta, rozłożyć jabłka i zalać pozostałą częścią ciasta. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **45 minut**. Piec do zakończenia programu.

SK Jablková žemľovka

SUROVINY:

Múka pšeničná – 180 g
Jablká – 300 g
Vajce – 250 g / 5 ks
Cukor – 200 g
Maslo – 10 g
Prášok do pečiva – 10 g
Škorica – 2 g

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Jablká očistíme, nakrájame na kocky veľkosti 1 cm. V zvláštnej nádobe vajca s cukrom vyšľaháme do tuhej peny. Pridáme za stáleho miešania múku, prášok do pečiva, škoricu a dôkladne premiešame. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom, vložíme časť cesta, jablká a druhú časť cesta. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **45 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

CZ Tvarohový koláč

INGREDIENCE:

Tvaroh 9% – 500 g
Vejce – 150 g / 3 ks.
Cukr – 50 g
Hrozinky – 50 g
Krupice – 40 g
Máslo – 10 g
Sůl – 6 g

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Hrozinky namočte do teplé vody, dejte do cedníku a nechte okapat. Oddělte bílky od žloutků. Do bílků přidejte sůl a vyšlehejte do vzniku pevného sněhu. Hrozinky, tvaroh, žloutky, cukr a krupici míchejte ve zvláštní misce do vzniku homogenní směsi. Do měkkého tvarohu přidejte našlehané bílky a opatrně všechno promíchejte stěrkou. Misku multifunkčního hrnce namažte olejem, vložte do ní tvarohovou směs a uhlaďte. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu.

Baked cottage cheese pudding

INGREDIENTS:

9% cottage cheese – 500 g
Egg – 150 g (3 pieces)
Sugar – 50 g
Raisins – 50 g
Cream of wheat – 40 g
Butter – 10 g
Salt – 6 g

DIRECTIONS

Separate egg yolks from the whites. Beat whites with salt until foamy. Combine raisins, cottage cheese, yolks, sugar and cream of wheat in a separate container. Mix in beaten egg whites. Grease the bowl with butter and pour the mixture in. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

GR Πουτίγκα με μυζήθρα

ΥΛΙΚΑ:

Μυζήθρα 9% – 500 γρ
Αυγό – 150 γρ / 3 τεμ.
Ζάχαρη – 50 γρ
Σταφίδες – 50 γρ
Σιμιγδάλι – 40 γρ
Βούτυρο – 10 γρ
Αλάτι – 6 γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε τις σταφίδες στο ζεστό νερό, μετά βάζουμε στο κόσκινο για να φύγει το νερό. Χωρίζουμε τα τους κρόκους από τα ασπράδια. Χτυπάμε τα ασπράδια με το αλάτι μέχρι να γίνουν σφιχτός αφρός. Ανακατεύουμε τις σταφίδες, τη μυζήθρα, τους κρόκους, τη ζάχαρη και το σιμιγδάλι μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Προσθέτουμε τα χτυπημένα ασπράδια και ανακατεύουμε ελαφρώς το μείγμα. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το βούτυρο, βάζουμε μέσα τη ζύμη και την ισιώνουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα.

HU Túrós rakott

HOZZÁVALÓK:

Túró 9% – 500 g
Tojás – 150 g / 3 db.
Cukor – 50 g
Mazsola – 50 g
Búzadara – 40 g
Vaj – 10 g
Só – 6 g

ELKÉSZITÉS

A mazsolát meleg vízben áztatjuk, majd szitán lecsöpögtetjük. A tojásfehérjéket elválasztjuk a tojás sárgáktól. A tojásfehérjéket sóval kemény habbá verjük. Külön edényben keverjük össze a mazsolát, túrót, tojás sárgákat, cukrot és búzadarát. A túrókeverékhez adjuk hozzá a kemény habot és fakanállal óvatosan keverjük össze. A multicooker-kukta edény belsejét kenjük ki vajjal, rakjuk bele a túró masszát, egyengessük el. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „CAKE” programot, elkészítési idő **40 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Budincă cu brânză de vaci

INGREDIENTE:

Brânză de vaci 9% – 500 g
Ouă – 150 g / 3 buc.
Zahăr – 50 g
Stafide – 50 g
Gris – 40 g
Unt – 10 g
Sare – 6 g

MOD DE PREPARARE

Stafidele se lasă în apă călduță după care apa se varsă. Albușurile se separă de gălbenușuri. Albușurile se bat cu sare până la o consistență groasă. Se amestecă stafidele, brânza de vaci, gălbenușurile, zahărul și grisul. În această compoziție se toarnă cu atenție albușurile bătute și se amestecă cu o lingură de lemn. Castronul multicooker se unge cu unt după care se toarnă compoziția. Închideți capacul. Setați programul **„CAKE”**. Timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Zapiekanka z twarogu

SKŁADNIKI:

Twaróg 9% – 500 g
Jajka – 150 g / 3 szt.
Cukier – 50 g
Rodzynki – 50 g
Kasza manna – 40 g
Masło śmietankowe – 10 g
Sól – 6 g

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Rodzynki namoczyć w ciepłej wodzie, odcedzić na sicie, i dać wodzie ściekność. Białka oddzielić od żółtek. Do białek dodać sól i ubić z nich trwałą pianę. Rodzynki, twaróg, żółtka, cukier i kaszę manną wymieszać w oddzielnym naczyniu na jednolitą masę. Do masy twarogowej dodać ubite białka i akuratnie wymieszać łopatką. Misa multicookera nasmarować masłem, włożyć do niego masę twarogową i wyrównać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **40 minut**. Zapiekać do zakończenia programu.

SK Tvarohový nákyp

SUROVINY:

Tvaroh 9 % – 500 g
Vajce – 150 g / 3 ks
Cukor – 50 g
Hrozienka – 50 g
Detská krupica – 40 g
Maslo – 10 g
Soľ – 6 g

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Hrozienka namočíme v teplej vode a necháme odkvápať. Oddelíme bielka od žĺtkov. Bielka a soľ vyšľaháme do tuhej peny. Hrozienka, tvaroh, žĺtky, cukor a detskú krupicu zmiešame v zvláštnej nádobe. Do tvarohovej zmesi pridáme vyšľahané bielka a opatrne premiešame. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom, vložíme tvarohovú zmes. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **40 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Potato baked pudding with mushrooms

INGREDIENTS:

Potatoes – 300 g
Mushroom – 200 g
Eggs – 100 g (2 pieces)
Butter – 40 g
Salt

DIRECTIONS

Chop mushrooms. Grate and drain potatoes; add egg, salt, and mix until fully combined. Place butter and mushrooms into the bowl, add salt, and close the lid. Select **"FRY"** – **"Vegetables"**. Set the time of **15 minutes**. Stir every 5 minutes while cooking. Remove mushrooms. Place half of potato mixture into the bowl; add mushrooms, and the rest of potatoes. Level off with a spatula. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes. Remove the bowl and set aside for 15 minutes.

CZ Bramborový nákyp s houbami

INGREDIENCE:

Brambory – 300 g
Žampiony – 200 g
Vejce slepičí – 100 g / 2 ks.
Máslo – 40 g
Sůl

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Houby pokrájejte nožem nadrobno. Brambory nastrouhejte na hrubém struhadle, vymačkejte tekutinu, přidejte vejce, sůl a všechno promíchejte do vzniku homogenní směsi. Do misky multifunkčního hrnce dejte máslo, vložte dovnitř houby, přidejte sůl a vše promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„FRY"**, zadejte druh potravin **„Vegetables"**, zadejte dobu vaření **15 minut**. Vařte až do ukončení programu, a každých 5 minut otevřete víko a houby promíchejte. Hotové houby přeložte do zvláštní misky. Do misky multifunkčního hrnce dejte polovinu bramborové směsi, uhlaďte, položte houby, uhlaďte, přidejte zbývající bramborovou směs, uhlaďte. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **30 minut**. Vařte až do ukončení programu. Potom vyndejte misku z multifunkčního hrnce a nechte ji 15 vychladnout.

GR Πουτίγκα από πατάτες με μανιτάρια

ΥΛΙΚΑ:

Πατάτες – 300 γρ
Μανιτάρια – 200 γρ
Αυγά – 100 γρ / 2 τεμ.
Βούτυρο – 40 γρ
Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα μανιτάρια με το μαχαίρι. Τρίβουμε τις πατάτες, στύβουμε το ζουμί, προσθέτουμε τα αυγά, το αλάτι και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε το βούτυρο και τα μανιτάρια. Προσθέτουμε το αλάτι και ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«FRY»**, είδος προϊόντος **«Vegetables»**, χρόνος μαγειρέματος **15 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος, ανοίγοντας κάθε 5 λεπτά το καπάκι και ανακατεύοντας τα μανιτάρια. Βάζουμε τα έτοιμα μανιτάρια στο άλλο δοχείο. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε το μισό του μείγματος πατάτας, ισιώνουμε, βάζουμε τα μανιτάρια, ισιώνουμε και προσθέτουμε το υπόλοιπο του μείγματος πατάτας. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **30 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Βγάζουμε το μπολ από το πολυσκεύος και αφήνουμε τη πουτίγκα να κρυώσει για 15 λεπτά.

HU Burgonya felfujt gombával

HOZZÁVALÓK:

Burgonya – 300 g
Csiperkegomba – 200 g
Tojás – 100 g / 2 db.
Vaj – 40 g
Só

ELKÉSZITÉS

A gombát késsel összeaprítjuk. A burgonyát aprólyukú reszelőn lereszeljük, a levét kinyomkodjuk, hozzáadjuk a tojást, sót és alaposan összekeverjük. A multicooker-kukta edényébe rakjuk a vajat, megsózzuk és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„FRY”** programot, az élelmiszer megnevezése **„Vegetables”**, elkészítési idő **15 perc**. A program befejeztéig készítjük, minden 5 percben kinyitjuk a fedelet és megkeverjük a gombát. A kész gombát külön edénybe rakjuk. A burgonya felét a multicooker-kukta edényébe rakjuk, elsimítjuk, rárakjuk a gombát és a gombára rakjuk a maradék burgonyát. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **30 perc**. A program befejeztéig készítjük. Ezután kivesszük az edényt a multicooker-kukta-ból és 15 percig hűlni hagyjuk.

RO Budincă din cartofi cu ciuperci

INGREDIENTE:

Cartofi – 300 g
Ciuperci champignon – 200 g
Ou – 100 g / 2 buc.
Unt – 40 g
Sare

MOD DE PREPARARE

Ciupercile se taie mărunt din cuţit. Cartofii se trec prin răzătoarea mică, se storc de zeamă, se adaugă ouăle, sarea şi se amestecă până la omogenizare. Castronul multicooker se unge cu unt după care se toarnă ciupercile, se adaugă sarea şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„FRY”** tipul produsului **„Vegetables”**. Timpul de preparare **15 minute**. A se prepara până la finalizarea programului, amestecând la fiecare 5 minute. Ciupercile gata preparate se toarnă întrun vas searat. În castronul multicooker se toarnă o jumătate din compoziţia de cartofi şi se nivelează, turnaţi ciupercile apoi restul de cartofi şi nivelaţi. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„CAKE”**. Timpul de preparare **30 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Scoateţi castronul din aparatul multicooker şi lăsaţi budinca să se răcească 15 minute.

PL Zapiekanka ziemniaczana z grzybami

SKŁADNIKI:

Ziemniaki – 300 g
Pieczarki – 200 g
Jajka kurze – 100 g / 2 szt.
Masło śmietankowe – 40 g
Sól

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Grzyby posiekać nożem. Ziemniaki utrzeć na drobnej tarce, wycisnąć sok, dodać jajka, sól i wymieszać na jednolitą masę. Do misy multicookera włożyć masło, grzyby, dodać sól i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„FRY”**, typ produktu **„Vegetables”**, czas smażenia **15 minut**. Smażyć do zakończenia programu, co 5 minut otwierając pokrywę i mieszając grzyby. Gotowe grzyby wyłożyć do oddzielnego naczynia. Do misy multicookera włożyć połowę masy ziemniaczanej, wyrównać, położyć grzyby, wyrównać, położyć pozostałą część masy ziemniaczanej, wyrównać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **30 minut**. Piec do zakończenia programu. Następnie wyjąć garnek z multiwaru i zostawić zapiekankę na 15 minut, aby wystygła.

SK Zemiakový nákyp s hríbmi

SUROVINY:

Zemiaky – 300 g
Šampiňóny – 200 g
Vajcia kuracie – 100 g / 2 ks
Maslo – 40 g
Soľ

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Hríby nakrájame nožom. Zemiaky nastrúhame najemno, necháme odkvapkať, pridáme vajce, soľ a premiešame. Do nádoby multifunkčného hrnca vložíme maslo a hríby, pridáme soľ a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„FRY”**, typ potravín **„Vegetables”**, doba prípravy je **15 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim, každých 5 minút otvárame veko a miešame hríby. Hotové hríby vložíme do zvláštnej nádoby. Do nádoby multifunkčného hrnca vložíme polovicu zemiakovej zmesi, vyrovnáme, vložíme hríby, vyrovnáme, vložíme druhú polovicu zemiakovej zmesi, vyrovnáme. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **30 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim. Potom vytiahneme nádobu z multifunkčného hrnca a necháme nákyp vychladnúť 15 minút.

Cottage cheese cake

INGREDIENTS:

9% cottage cheese – 650 g	Sugar – 70 g
Eggs – 350 g (7 pieces)	Wheat flour – 40 g
Oranges – 160 g	Butter – 10 g
Fresh strawberry – 120 g	Salt – 6 g

DIRECTIONS

Separate egg yolks from the whites. Beat whites with salt until foamy. Cut strawberries and oranges into thin slices of 0.3 cm. Blend cottage cheese, egg yolks, sugar, and flour until fully combined. Add egg whites and mix with a spatula. Grease the bowl with butter, pour in half of the mixture and cover with fruits. Top with the rest of mixture and level off with a spatula. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes. Leave the cake in the cooker for 35 minutes.

CZ Tvarohový koláč

INGREDIENCE:

Tvaroh 9% – 650 g	Cukr – 70 g
Vejce – 350 g / 7 ks.	Pšeničná mouka (nejvyšší kvality) – 40 g
Pomeranč – 160 g	Máslo – 10 g
Jahody čerstvé – 120 g	Sůl – 6 g

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Oddělte bílky od žloutků. Do bílků dodejte sůl a našlehejte mixérem do vzniku homogenní směsi. Pomeranč a jahody nakrájejte na 0,3 cm plátky. Tvaroh, žloutky, cukr a mouku vymíchejte mixérem do vzniku homogenní směsi. Do tvarohové směsi přidejte našlehané bílky a opatrně promíchejte stěrkou. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem, polovinu tvarohové směsi dejte na dno, navrch položte ve vrstvách pomeranče a jahody. Na ně potom přidejte zbývající část tvarohové směsi a všechno uhlaďte. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu. Hotový koláč nechte 35 minut v multifunkčním hrnci.

GR Πίτα με μυζήθρα

ΥΛΙΚΑ:

Μυζήθρα 9% – 650 γρ	Ζάχαρη – 70 γρ
Αυγά – 350 γρ / 7 τεμ.	Αλεύρι σιταρένιο (κατηγορίας Π) – 40 γρ
Πορτοκάλια – 160 γρ	Βούτυρο – 10 γρ
Φράουλες φρέσκες – 120 γρ	Αλάτι – 6 γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χωρίζουμε τα ασπράδια από τους κρόκους. Προσθέτουμε στα ασπράδια το αλάτι και χτυπάμε με το μίξερ μέχρι να γίνει σταθερός αφρός. Κόβουμε σε ψιλές φέτες 0,3 εκατοστά το πορτοκάλι και τις φράουλες. Ανακατεύουμε με το μίξερ τη μυζήθρα, τους κρόκους, τη ζάχαρη και το αλεύρι μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Στο μείγμα με τη μυζήθρα προσθέτουμε τα χτυπημένα ασπράδια και ανακατεύουμε προσεχτικά. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το βούτυρο, βάζουμε μέσα το μισό του μείγματος της μυζήθρας, από πάνω βάζουμε τα πορτοκάλια και τις φράουλες. Βάζουμε το υπόλοιπο του μείγματος και την ισιώνουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Την έτοιμη πίτα την αφήνουμε στο πολυσκεύος για 35 λεπτά.

HU Túrós pite

HOZZÁVALÓK:

Túró 9% – 650 g
Tojás – 350 g / 7 db.
Narancs – 160 g
Friss eper – 120 g
Cukor – 70 g
Búzaliszt (I.o.) – 40 g
Vaj – 10 g
Só – 6 g

ELKÉSZITÉS

A tojássárgákat válasszuk el a fehérjéktől. A tojásfehérjékhez hozzáadjuk a sót és kemény habbá verjük. A narancsot és az epret vékony, 0,3 cm-es hasábokra vágjuk. A túrót, tojás sárgákat, cukrot és a lisztet mixerrel alaposan összekeverjük. A túró masszához hozzáadjuk a felvert tojásfehérjéket és fakanállal óvatosan öszszekeverjük. A multicooker-kukta edényét kikenjük vajjal, a túró massza felét az edény aljára rakjuk, rétegekben ráhelyezzük a narancsot és az epret. A gyümölcsre rakjuk a maradék túrót és elegyengetjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **40 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük. A kész pitét 35 percre az edényben tartjuk.

RO Tartă cu brânză

INGREDIENTE:

Brânză 9% – 650 g
Ouă – 350 g / 7 buc.
Portocală – 160 g
Căpşuni proaspete – 120 g
Zahăr – 70 g
Făină albă (calitate superioară) – 40 g
Unt – 10 g
Sare – 6 g

MOD DE PREPARARE

Se separă albuşurile de gălbenuş. Albuşul se bate cu sare cu mixerul până la o consistenţă groasă. Portocalele şi căpşunele se taie feliii subţiri de 0,3 cm. Se amestecă cu mixerul brânza, gălbenşurile, zahărul şi făina până la omogenizare. În compoziţia de brânză se adaugă albuşurile bătute şi se amestecă încet cu o lingură de lemn. Castronul multicooker se unge cu unt după care se toarnă o jumătate din compoziţia de brânză iar deasupra se aşează în straturi portocalele şi căpşunele. Deasupra se toarnă restul compoziţiei de brânză şi se nivelează. Închideţi capacul. Setaţi regimul **„CAKE”**, timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Lăsaţi tarta să se răcească 35 minute în castronul multicooker.

PL Ciasto twarogowe

SKŁADNIKI:

Twaróg 9% – 650 g
Jajka – 350 g / 7 szt.
Pomarańcze – 160 g
Truskawki świeże – 120 g
Cukier – 70 g
Mąka pszenna (wysokogatunkowa) – 40 g
Masło śmietankowe – 10 g
Sól – 6 g

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Białka oddzielić od żółtek. Do białek dodać sól i ubić z nich mikserem trwałą pianę. Pomarańcz i truskawki pokroić w cienkie plasterki o grubości 0,3 cm. Twaróg, żółtka, cukier i mąkę zmieszać mikserem na jednolitą masę. Do masy twarogowej dodać ubite białka i akuratnie wymieszać łopatką. Misa multicookera nasmarować masłem, na dno wyłożyć połowę masy twarogowej, z wierzchu położyć warstwami pomarańcze i truskawki. Z wierzchu położyć pozostałą część masy twarogowej i wyrównać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **40 minut**. Piec do zakończenia programu. Gotowe ciasto zostawić w multiwarze na 35 minut.

SK Tvarohový koláč

SUROVINY:

Tvaroh 9% – 650 g
Vajce – 350 g / 7 ks
Pomaranč – 160 g
Čerstvé jahody – 120 g
Cukor – 70 g
Múka pšeničná – 40 g
Maslo – 10 g
Soľ – 6 g

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Oddelíme bielka od žĺtkov. Bielka a soľ vyšľaháme do tuhej peny. Pomaranč a jahody nakrájame na tenké plátky veľkosti 0,3 cm. Tvaroh, žĺtky, cukor a muku zmiešame v mixéri. Do tvarohovej zmesi pridáme vyšľahané bielka a opatrne premiešame. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom, vložíme polovicu tvarohovej zmesi, potom vložíme pomaranče a jahody. Hore na to položíme druhú polovicu tvarohovej zmesi. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **40 minút**. Pripravujeme, až kým neskončí režim. Hotový koláč necháme 35 minút v multifunkčnom hrnci.

Pastry

recipe 84

Fish pie

INGREDIENTS:

Yeast puff pastry dough – 500 g
Canned tuna – 250 g
Potatoes – 150 g
Butter – 10 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Mash tuna with a fork, cut potatoes into thin slices. Divide dough into 2 equally-sized parts and roll them out into 1 cm thick circles the width of the bowl. Grease the bowl with butter; place one part of the dough in. Top the dough with fish and potato slices, sprinkle with salt and spices. Cover with the rest of dough. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **45 minutes**. Cook for 15 minutes, turn the pie over, and continue baking until the end of the program.

CZ Rybí koláč

INGREDIENCE:

Těsto kynuté lístkové – 500 g
Sajra tichomořská (konzerva) – 250 g
Brambory – 150 g
Máslo – 10 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Konzervovanou rybu rozmačkejte vidličkou, brambory nakrájejte na tenká kolečka. Těsto rozdělte na dvě části, každou část rozválejte a vykrojte kruh o průměru misky s tloušťkou 1 cm. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem a uložte do ní jednu část těsta, shora rovnoměrně rozložte rybu, potom položte brambory, osolte a přidejte koření. Přikryjte druhou částí těsta, přitlačte okraje prsty a několikrát propíchněte vidličkou. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **45 minut**. 30 minut před ukončením pečení otevřete víko a opatrně obraťte koláč. Zavřete víko a pečte až do ukončení programu.

GR Πίτα ψαριού

ΥΛΙΚΑ:

Ζύμη σφολιάτας με μαγιά – 500 γρ
Σκουμπρί κονσέρβα – 250 γρ
Πατάτες – 150 γρ
Βούτυρο – 10 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πατάμε το ψάρι με το πιρούνι, κόβουμε τις πατάτες σε ψιλές ροδέλες. Χωρίζουμε τη ζύμη στα δύο μέρη και ανοίγουμε τη ζύμη σε μορφή κύκλου ίσου με τη διάμετρο του μπολ πάχους 1 εκατοστά. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το βούτυρο και βάζουμε μέσα το πρώτο μισό της ζύμης. Βάζουμε πάνω το ψάρι σε ένα στρώμα, μετά τις πατάτες, πασπαλίζουμε με το αλάτι και τα μπαχαρικά. Σκεπάζουμε με το δεύτερο μισό της ζύμης, κλείνουμε τις άκρες και τρυπάμε σε μερικά σημεία με το πιρούνι. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **45 λεπτά**. 30 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος ανοίγουμε το καπάκι και γυρίζουμε την πίτα με προσοχή. Ξανακλείνουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Halas pite

HOZZÁVALÓK:

Élesztős leveles tészta – 500 g
Szajra konzerv – 250 g
Burgonya – 150 g
Vaj – 10 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A konzerv halat villával szétnyomkodjuk, a burgonyát vékony karikára vágjuk. A tésztát két részre osztjuk, és 1 cm-es, kerek lapokra nyújtjuk úgy, hogy átmérője megegyezzen az edény átmérőjével. A multicooker-kukta edényét kikenjük vajjal és rakjuk bele az egyik tészta lapot, belerakjuk a halat, majd a burgonyát, megsózzuk, fűszerezzük. Letakarjuk a tészta másik felével, a széleit benyomkodjuk és villával megszurkáljuk a tetejét. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **45 perc**. 30 perccel a készítés befejezte előtt, nyissuk ki a fedelet és óvatosan fordítsuk meg a pitét. Zárjuk le a fedelet, az adott üzemmód befejeztéig készítjük.

RO Plăcintă cu peşte

INGREDIENTE:

Aluat foitaj cu drojdie– 500 g
Saira în conservă – 250 g
Cartofi – 150 g
Unt – 10 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Peştele din conservă se pisează cu furculiţa, cartofii se taie rondele subţiri. Aluatul se împarte în două după care se întind două blaturi rotunde egale cu diametrul castronului şi cu o grosime de 1 cm. Castronul multicooker se unge cu unt după care se aşează prima foaie de aluat, deasupra se distribuie uniform peştele, deasupra se aranjează rondelele de cartofi care se sărează şi se condimentează. Compoziţia se acoperă cu cea de-a doua foaie, se lipesc marginile şi se înţeapă cu furculiţa în câteva locuri. Închideţi capacul. Setaţi programul **„CAKE”**, timpul de preparare **45 minute**. Cu 30 minute înainte de finalizarea programului deschideţi capacul şi întoarceţi-l cu grijă pe cealaltă parte. Închideţi capacul. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Kulebiak z rybą

SKŁADNIKI:

Ciasto francuskie drożdżowe – 500 g
Sajra konserwowana – 250 g
Ziemniaki – 150 g
Masło śmietankowe – 10 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Konserwowaną rybę rozdrobnić widelcem, ziemniaki pokroić w cienkie talarki. Ciasto rozdzielić na dwie części i rozwałkować każdą w formie koła o wielkości równej średnicy garnka i grubości 1 cm. Misa multicookera nasmarować masłem i włożyć do niego pierwszą część ciasta, z wierzchu równomiernie rozłożyć rybę, następnie położyć ziemniaki, posypać solą i przyprawami. Przykryć drugą częścią ciasta, zlepić brzegi i kilkakrotnie przekłuć widelcem. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **45 minut**. 30 minut przed zakończeniem pieczenia otworzyć pokrywę i akuratnie przewrócić kulebiak. Zamknąć pokrywę, gotować do zakończenia programu.

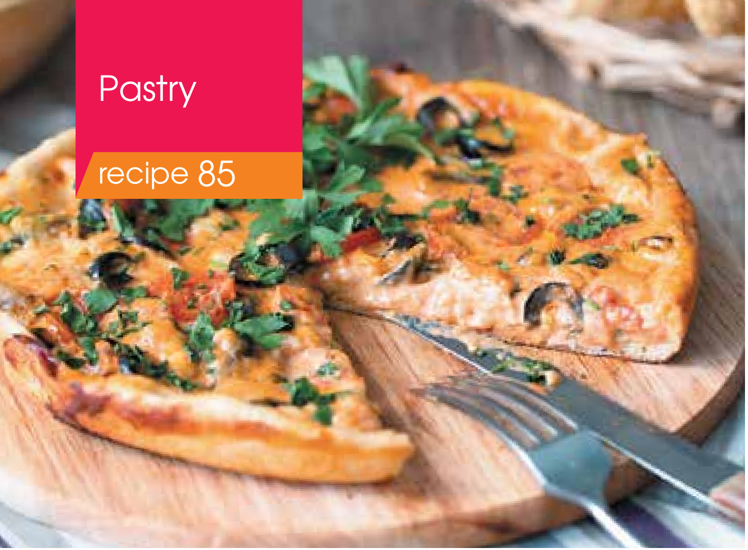
SK Rybí koláč

SUROVINY:

Kynuté lístkové cesto – 500 g
Sajra tichomorská – 250 g
Zemiaky – 150 g
Maslo – 10 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Rybu rozmačkáme vidličkou, zemiaky nakrájame na tenké kolieska. Cesto rozdelíme na dve časti, rozvaľkáme do kruhov s priemerom nádoby s hrúbkou 1 cm. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom a vložíme doň prvú časť cesta, hore rovnomerne rozložíme rybu, vložíme zemiaky, posypeme soľou a korením. Prikryjeme druhou časťou cesta, stlačíme okraje a urobíme niekoľko zárezov vidličkou. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **45 minút**. 30 minút pred ukončením otvoríme veko a opatrne otočíme koláč. Zavrieme veko. Pripravujeme až kým neskončí režim.



Seafood pizza

INGREDIENTS:

Yeast dough – 160 g	20% sour cream – 20 g
Hard cheese – 60 g	Olives – 15 g
Seafood mix – 40 g	Butter – 15 g
Tomatoes – 60 g	Salt
Tomato puree – 20 g	Spices

DIRECTIONS

Topping: defrost seafood mix, rinse, and let drain. Cut tomatoes and olives into slices. Sauce: combine tomato puree, sour cream, salt, and spices. Roll out the dough into 0.5 cm thick circle the width of the bowl. Grate cheese. Grease the bowl with butter, put the dough inside, and cover with sauce, topping, and cheese. Close the lid. Select **“CAKE”**. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Pizza s plody moře

INGREDIENCE:

Kynuté těsto – 160 g	Kiselá smetana 20% – 20 g
Tvrdý sýr – 60 g	Olivy zelené – 15 g
Cherry rajčata – 60 g	Máslo – 15 g
Koktejl z mořských plodů – 40 g	Sůl
Rajský protlak – 20 g	Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Na náplň: koktejl z mořských plodů rozmrazte, dejte do cedníku a nechte okapat, rajčata a zelené olivy nakrájejte na kolečka, sýr nastrouhejte na hrubém struhadle. Připravte omáčku: smíchejte rajský protlak se kiselou smetanou, solí a kořením do vzniku homogenní směsi. Těsto rozválejte a vykrojte kruh o průměru misky s tloušťkou 0,5 cm. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem, položte na dno misky těsto, potřete ho omáčkou, navrch rovnoměrně rozdělte náplň a celou pizzu posypte sýrem. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE”**, zadejte dobu vaření **30 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Πίτσα με θαλασσινά

ΥΛΙΚΑ:

Ζύμη με μαγιά – 160 γρ	Κρέμα γάλακτος 20% – 20 γρ
Τυρί σκληρό – 60 γρ	Ελιές – 15 γρ
Ντοματίνια – 60 γρ	Βούτυρο – 15 γρ
Κοκτέιλ θαλασσινών – 40 γρ	Αλάτι
Πάστα ντομάτας – 20 γρ	Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζουμε τη γέμιση: αφήνουμε το κοκτέιλ θαλασσινών να ξεπαγώσει, το πλένουμε, βάζουμε στο σουρωτήρι και αφήνουμε να φύγει το νερό, κόβουμε σε ροδέλες τις ντομάτες και τις ελιές, τρίβουμε το τυρί. Ετοιμάζουμε τη σάλτσα: ανακατεύουμε την πάστα ντομάτας, την κρέμα γάλακτος, το αλάτι και τα μπαχαρικά μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Ανοίγουμε τη ζύμη σε μορφή κύκλου ίσου με τη διάμετρο του μπολ πάχους 0,5 εκατοστά. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το βούτυρο και βάζουμε μέσα τη ζύμη. Αλείφουμε τη ζύμη με τη σάλτσα, βάζουμε πάνω το γέμισμα και πασπαλίζουμε με το τυρί. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **30 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Pizza tenger gyümölcseivel

HOZZÁVALÓK:

Élesztős tészta – 160 g
Sajt – 60 g
Cseresznye paradicsom – 60 g
Tenger gyümölcsei – 40 g
Paradicsompüré – 20 g
Tejföl 20% – 20 g
Oliva bogyó – 15 g
Vaj – 15 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

Elkészítjük a tölteléket: a tenger gyümölcseit kiolvasztjuk, megmossuk és szűrőedényen hagyjuk lecsöpögni, a paradicsomot és olíva bogyót karikára vágjuk, megreszeljük a sajtot. Elkészítjük a szószt: összekeverjük a paradicsompürét, tejfölt, sót és a fűszereket. A tésztából 0,5 cm vastagságú kör alakú lapot formálunk úgy, hogy átmérője megegyezzen az edény átmérőjével. A multicooker-kukta edénye belsejét kikenjük vajjal és belerakjuk a tésztát, bekenjük a szósszal, a tészta teljes felületén egyenletesen elosztjuk a tölteléket, megszórjuk sajttal. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **30 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Pizza cu fructe de mare

INGREDIENTE:

Aluat cu drojdie – 160 g
Caşcaval – 60 g
Roşii cherry – 60 g
Coctail din fructe de mare – 40 g
Pastă de tomate – 20 g
Smântână 20% – 20 g
Măsline – 15 g
Unt – 15 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Se prepară umplutura: se decongelează fructele de mare, se spală şi se scurg de apă. Roşiile se taie rondele, măslinele – inele, caşcavalul se trece prin răzătoarea mare. Se prepară sosul: se amestecă pasta de tomate, smântâna, sarea şi condimentele până la o compoziţie omogenă. Aluatul se întinde într-un blat rotund egal cu diametrul castronului şi cu o grosime de 0,5 cm. Castronul multicooker se unge cu unt după care se aşează foaia de aluat, se unge cu sos, deasupra se distribuie uniform umplutura şi se presară caşcavalul. Închideţi capacul. Setaţi programul **„CAKE”**. Timpul de preparare **30 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Pizza z owocami morza

SKŁADNIKI:

Ciasto drożdżowe – 160 g
Ser twardy – 60 g
Pomidory cherry – 60 g
Koktajl z owoców morza – 40 g
Pasta pomidorowa – 20 g
Śmietana 20% – 20 g
Oliwki – 15 g
Masło śmietankowe – 15 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Do nadzienia: koktajl morski rozmrozić, przemyć, odcedzić w durszlaku i dać wodzie ścieknąć, pomidory i oliwki pokroić w talarki, ser utrzeć na grubej tarce. Przyrządzić sos: pastę pomidorową zmieszać ze śmietaną, solą i przyprawami na jednolitą masę. Ciasto rozwałkować w formie koła o wielkości równej średnicy garnka i grubości 0,5 cm. Misa multicookera nasmarować masłem, na dno wyłożyć ciasto, nasmarować go sosem, równomiernie rozłożyć nadzienie i posypać serem. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **30 minut**. Piec do zakończenia programu.

SK Pizza s morskými plodmi

SUROVINY:

Kynuté cesto – 160 g
Tvrdý syr – 60 g
Cherry paradajky – 60 g
Kokteil z morských plodov – 40 g
Paradajkový pretlak – 20 g
Kyslá smotana 20% – 20 g
Olivy – 15 g
Maslo – 15 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Pripravíme plnku: koktejl z morských plodov rozmrazíme, umyjeme a necháme odkvapkať, paradajky nakrájame na kolieska, olivy na kolieska, syr nastrúhame nahrubo. Pripravíme omáčku: zmiešame paradajkový pretlak, kyslú smotanu, soľ a korenie. Cesto rozvaľkáme do kruhu s priemerom nádoby s hrúbkou 0,5 cm. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom, vložíme cesto, namažeme ho omáčkou, rozložíme plnku a posypeme syrom. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **30 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Four cheese pizza

INGREDIENTS:

Yeast dough – 160 g
Béchamel sauce – 30 g
Hard goat cheese – 20 g
Mozzarella – 20 g
Blue cheese – 20 g
Parmesan – 20 g
Butter – 15 g

DIRECTIONS

Cut cheese into 0.5 cm cubes. Roll out the dough into 0.5 cm thick circle the width of the bowl. Grease the bowl with butter, put the dough inside, and top with sauce and cheese. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **30 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Pizza se čtyřmi druhy sýrů

INGREDIENCE:

Těsto kynuté – 160 g
Bešamelová omáčka – 30 g
Modrý plísňový sýr Dorblu – 20 g
Sýr Mazdamer – 20 g
Kozí sýr tvrdý – 20 g
Sýr Mozzarella – 20 g
Máslo – 15 g

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Sýry nakrájejte na 0,5 cm kostičky. Těsto rozválejte a vykrojte kruh o průměru misky s tloušťkou 0,5 cm. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem, položte na dno misky těsto, potřete ho omáčkou, navrch rovnoměrně rozdělte náplň po celém povrchu pizzy. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **30 minut**. Pečte až do ukončení programu.

GR Πίτσα «Τέσσερα τυριά»

ΥΛΙΚΑ:

Ζύμη με μαγιά – 160 γρ
Σάλτσα μπεσαμέλ – 30 γρ
Τυρί μπλε – 20 γρ
Τυρί μασντάμερ – 20 γρ
Τυρί κατσικίσιο σκληρό – 20 г
Τυρί μοτσαρέλα – 20 γρ
Βούτυρο – 15 γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα τυριά σε κύβους 0,5 εκατοστά. Ανοίγουμε τη ζύμη σε μορφή κύκλου ίσου με τη διάμετρο του μπολ πάχους 0,5 εκατοστά. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το βούτυρο, βάζουμε μέσα τη ζύμη, αλείφουμε με τη σάλτσα, βάζουμε επάνω το γέμισμα από τα τυριά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **30 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρώσει το πρόγραμμα.

HU „Négy féle sajt” pizza

HOZZÁVALÓK:

Élesztős tészta – 160 g
Besamel szósz – 30 g
Dor Blue sajt – 20 g
Maasdam sajt – 20 g
Kemény kecskesajt – 20 g
Mozzarella sajt – 20 g
Vaj – 15 g

ELKÉSZITÉS

A sajtokat 0,5 cm-es kockákra vágjuk. A tésztából 0,5 cm vastagságú kör alakú lapot formálunk úgy, hogy átmérője megegyezzen az edény átmérőjével. A multicooker-kukta edénye belsejét kikenjük vajjal és belerakjuk a tésztát, bekenjük a szósszal, a tészta felületén egyenletesen elosztjuk a sajtból készült tölteléket. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **30 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Pizza „Patru brânzeturi”

INGREDIENTE:

Aluat cu drojdie – 160 g
Sos Bechamel – 30 g
Brânză cu mucegai albastru – 20 g
Brânză Maasdam – 20 g
Brânză din lapte de capră – 20 g
Brânză mozzarella – 20 g
Unt – 15 g

MOD DE PREPARARE

Brânzeturile se taie cubuleţe de 0,5 cm. Din aluat se întinde un blat rotund egal cu diametrul castronului şi gros de 0,5 cm. Castronul multicooker se unge cu unt după care se aşează foaia de aluat, se unge cu sos, deasupra se distribuie uniform umplutura de brânzeturi. Închideţi capacul. Setaţi programul **„CAKE”**. Timpul de preparare **30 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Pizza „Cztery sery”

SKŁADNIKI:

Ciasto drożdżowe – 160 g
Sos beszamel – 30 g
Ser dorblu – 20 g
Ser mazdamer – 20 g
Ser kozi twardy – 20 g
Ser mozzarella – 20 g
Masło śmietankowe – 15 g

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Sery pokroić w kostkę o wielkości 0,5 cm. Ciasto rozwałkować w formie koła, równej średnicy garnka, o grubości 0,5 cm. Misa multicookera nasmarować masłem, na dno wyłożyć ciasto, nasmarować go sosem, z wierzchu po całej powierzchni równomiernie rozłożyć nadzienie. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **30 minut**. Piec do zakończenia programu.

SK Pizza „Štyri syry“

SUROVINY:

Kynuté cesto – 160 g
Bešamelová omáčka – 30 g
Syr Dorblu – 20 g
Syr Maasdam – 20 g
Syr kozí tvrdý – 20 g
Syr Mozzarella – 20 g
Maslo – 15 g

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Pripravíme plnku: syry nakrájame na kocky veľkosti 0,5 cm. Cesto rozvaľkáme do kruhu s priemerom nádoby a s hrúbkou 0,5 cm. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom, vložíme cesto, namažeme omáčkou, hore rovnomerne rozložíme plnku. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **30 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Catalan cream

INGREDIENTS:

Eggs — 200 g (4 pieces)
Sugar — 70 g
Orange peel — 20 g
Vanilla sugar — 15 g
Potato starch — 10 g
Cinnamon — 5 g
20% cream — 350 ml
3.2% milk — 150 ml

DIRECTIONS

Separate egg yolks from the whites, add sugar, vanilla sugar, and beat until blended. Grate orange peel, add starch, and mix into yolks and sugar. Continuing to mix, add cream and milk. Pour cream into the bowl. Close the lid. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **100°C** and the time of **10 minutes**. Cook until the end of the program stirring continuously. Keep stirring until the cream thickens. Pour cream into glasses and leave in a fridge for 2 hours.

CZ Katalánský krém

INGREDIENCE:

Vejce – 200 g / 4 ks.
Cukr – 70 g
Pomerančová kůra – 20 g
Vanilkový cukr – 15 g
Bramborový škrob – 10 g
Skořice – 5 g
Smetana (20%) – 350 ml
Mléko (3,2%) – 150 ml

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Oddělte bílky od žloutků, smíchejte s cukrem a vanilkovým cukrem a vyšlehejte. Pomerančovou kůru nastrouhejte na jemném struhadle a spolu se škrobem vmíchejte do žloutků a cukru. Při neustálém míchání přidávejte smetanu a mléko a míchejte, dokud nevznikne tekutý krém. Nalijte krém do misky multifunkčního hrnce. Nastavte program **„MULTICOOK”**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **10 minut**. Vařte při otevřeném víku a stále míchejte až do ukončení programu. Potom šlehejte, dokud krém nezhoustne. Hotový krém nalijte do formiček a dejte do ledničky na 2 hodiny.

GR Κρέμα Καταλανίας

ΥΛΙΚΑ:

Αυγό – 200 γρ / 4 τεμ.
Ζάχαρη – 70 γρ
Ξύσμα πορτοκαλιού – 20 γρ
Ζάχαρη βανίλιας – 15 γρ
Άμυλο πατάτας – 10 γρ
Κανέλα – 5 γρ
Κρέμα γάλακτος 20% – 350 ml
Γάλα 3,2% – 150 ml

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια και ανακατεύουμε καλά τους κρόκους με τη ζάχαρη και ζάχαρη βανίλιας. Τρίβουμε σε ψιλό τρίφτη το ξύσμα πορτοκαλιού και ανακατεύουμε με το άμυλο, τους κρόκους με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και το γάλα, ανακατεύοντας καλά. Βάζουμε την κρέμα στο μπολ του πολυσκεύους. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **10 λεπτά**. Μαγειρεύουμε με ανοικτό καπάκι, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε την κρέμα ώσπου να αρχίσει να γίνεται σφιχτή. Βάζουμε την έτοιμη κρέμα σε φόρμες και αφήνουμε στο ψυγείο για 2 ώρες.

HU Katalán krém

HOZZÁVALÓK:

Tojás – 200 g / 4 db.
Cukor – 70 g
Narancshéj – 20 g
Vaníliás cukor – 15 g
Burgonyakeményítő – 10 g
Fahéj – 5 g
Tejszín 20% – 350 ml
Tej 3,2% – 150 ml

ELKÉSZITÉS

A tojás sárgákat elválasztjuk a fehérjéktől és elkeverjük a cukorral és vaníliás cukorral. A narancshéjat kislyukú reszelőn lereszeljük és a keményítővel együtt a tojás sárgákhoz adjuk. Folyamatos keverés közben hozzáadjuk a tejszint és a tejet, amíg híg krémet nem kapunk. A krémet a multicooker-kukta edényébe töltjük. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **10 perc**. Nyitott fedőnél, folyamatos keverés mellett az üzemmód befejeztéig készítjük. Ezután folytatjuk a keverést, amíg a krém meg nem sűrűsödik. A kész krémet formákba töltjük és 2 órára hűtőszekrénybe rakjuk.

RO Crema catalană

INGREDIENTE:

Ouă – 200 g / 4 buc.
Zahăr – 70 g
Coajă de portocală – 20 g
Zahăr vanilat – 15 g
Amidon de cartofi – 10 g
Scorţioară – 5 g
Smântâna dulce (20%) – 350 ml
Lapte (3,2%) – 150 ml

MOD DE PREPARARE

Se separă gălbenuşurile de albuşuri. Albuşurile se freacă cu zahăr şi cu zahăr vanilat. Se rade coaja de portocală prin răzătoarea mică după care se amestecă cu amidonul şi cu gălbenuşurile. Treptat se adaugă smântâna şi laptele, se amestecă până la obţinerea unei creme de consistenţă lichidă. Crema obţinută se toarnă în castronul multicooker. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **100°C**, timpul de preparare **10 minute**. Crema se prepară amestecând continuu cu capacul ridicat până la finalizarea programului. Continuaţi să amestecaţi până când ajunge la o consistenţă groasă. Crema gata preparată se toarnă în vase, se lasă la răcit după care se pune la frigider pentru 2 ore.

PL Krem kataloński

SKŁADNIKI:

Jajka kurze – 200 g / 4 szt.
Cukier – 70 g
Skórka pomarańczowa – 20 g
Cukier waniliowy – 15 g
Krochmal ziemniaczany – 10 g
Cynamon – 5 g
Śmietanka (20%) – 350 ml
Mleko (3,2%) – 150 ml

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Żółtka oddzielić od białek, zmieszać z cukrem, cukrem waniliowym i rozetrzeć. Suszoną skórkę pomarańczową utrzeć na drobnej tarce i razem z krochmalem zmieszać z żółtkami i cukrem. Mieszając, dodać śmietankę i mleko, mieszać do uzyskania ciekłego kremu. Wlać krem do misy multicookera. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **10 minut**. Gotować, mieszając, przy otwartej pokrywie do zakończenia programu. Następnie kontynuować mieszanie kremu do zgęstnienia. Gotowy krem przelać do form i zostawić w lodówce na 2 godziny.

SK Katalánský krém

SUROVINY:

Vajce –4 ks
Cukor – 70 g
Pomarančová kôra – 20 g
Vanilkový cukor – 15 g
Zemiakový škrob – 10 g
Škorica – 5 g
Smotana 20% – 350 ml
Mlieko 3,2% – 150 ml

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Oddelíme žĺtky od bielkov a rozotrieme s cukrom a vanilkovým cukrom. Pomarančovú kôru nastrúhame na strúhadle najemno a spolu so škrobom pridáme k žĺtkom a cukru. Pridáme za miešania smotanu a mlieko a premiešame. Vlejeme získaný krém do nádoby multifunkčného hrnca. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **10 minút**. Pripravujeme za stáleho miešania pri otvorenom veku, až kým neskončí režim. Pokračujeme miešať, kým krém nezhustne. Hotový krém prelejeme do formičiek a dáme do chladničky na 2 hodiny.

Cheesecake

INGREDIENTS:

Cream cheese – 500 g
Butter cookies – 300 g
Eggs – 250 g (5 pieces)
Sugar – 170 g
Butter – 120 g
20% sour cream – 100 g
Potato starch – 40 g
Vanilla – 5 g
Strawberry syrup – 50 ml

DIRECTIONS

Crush cookies and combine with butter and egg. Grease the bowl with butter, press the cookie mixture firmly the bottom and up the sides of the bowl. Combine cheese, sour cream, potato starch, and vanilla in a separate container. Separate egg whites from the yolks. Beat whites until foamy. Gradually add sugar, continuing to beat. Combine cheese mixture with the whites. Pour the mixture into the bowl and level it off. Close the lid. Select **"CAKE"**. Set the time of **50 minutes**. Cook until the program finishes. Allow cheesecake to cool. Top with strawberry syrup before serving.

CZ Tvarohový koláč (cheesecake)

INGREDIENCE:

Smetanový sýr – 500 g
Křehké sušenky – 300 g
Vejce – 250 g / 5 ks.
Cukr – 170 g
Máslo – 120 g
Kiselá smetana 20% – 100 g
Bramborový škrob – 40 g
Vanilin – 5 g
Jahodový sirup – 50 ml

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Rozdrťte sušenky, přidejte máslo a jedno vejce, vše promíchejte do vzniku homogenní směsi. Misku multifunkčního hrnce vymažte olejem, vložte do ní těsto, uhlaďte, utvořte zvednuté okraje koláče. Ve zvláštní misce smíchejte sýr, kiselou smetanu, škrob a vanilin do vzniku homogenní směsi. Oddělte bílky ze zbylých vajec od žloutků. Vyšlehejte bílky, až vám vznikne hustá bílá pěna. Pokračujte ve šlehání a postupně přidávejte cukr. Našlehané bílky opatrně vmíchejte do sýrové směsi. Míchejte až do získání hladké konzistence. Hotovou náplň dejte do misky multifunkčního hrnce na těsto a uhlaďte. Zavřete víko. Nastavte program **„CAKE"**, zadejte dobu vaření **50 minut**. Pečte až do ukončení programu. Hotový tvarohový koláč (cheesecake) nechte vychladnout. Před podáváním polijte koláč jahodovým sirupem.

GR Τσιζκέικ

ΥΛΙΚΑ:

Τυρί κρέμα – 500 γρ
Μπισκότα βουτύρου – 300 γρ
Αυγά – 250 γρ / 5 τεμ.
Ζάχαρη – 170 γρ
Βούτυρο – 120 γρ
Κρέμα γάλακτος 20% – 100 γρ
Άμυλο πατάτας – 40 γρ
Βανίλια – 5 γρ
Σιρόπι φράουλας – 50 ml

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τρίβουμε τα μπισκότα, προσθέτουμε το βούτυρο και ένα αυγό και τα ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Αλείφουμε το μπολ του πολυσκεύους με το βούτυρο, βάζουμε μέσα τη ζύμη, ισιώνουμε και ανεβάζουμε λίγο στο πλάι. Στο χωριστό δοχείο ανακατεύουμε το τυρί, την κρέμα γάλακτος, το άμυλο και τη βανίλια μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Ξεχωρίζουμε τα ασπράδια από τους κρόκους και τα χτυπάμε μέχρι να γίνουν σφιχτός αφρός. Συνεχίζοντας να χτυπάμε προσθέτουμε τη ζάχαρη. Βάζουμε τα χτυπητά αυγά στη μάζα τυριού και ανακατεύουμε καλά. Την έτοιμη γέμιση βάζουμε πάνω στη ζύμη και ισιώνουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«CAKE»**, χρόνος μαγειρέματος **50 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Αφήνουμε το έτοιμο τσιζκέικ να κρυώσει. Κατά το σερβίρισμα γαρνίρουμε με το σιρόπι φράουλας.

HU Sajttorta

HOZZÁVALÓK:

Krémsajt – 500 g
Omlós keksz – 300 g
Tojás – 250 g / 5 db.
Cukor – 170 g
Vaj – 120 g
Tejföl 20% – 100 g
Burgonyakeményítő – 40 g
Vanília – 5 g
Eperszirup – 50 ml

ELKÉSZITÉS

Szétmorzsoljuk a kekszet, hozzáadjuk a vajat, egy tojást és összekeverjük. A multicooker-kukta edényét kikenjük vajjal, rárakjuk az elkészített tésztát, elsimítjuk, széleit megemeljük. Külön edényben keverjük össze a sajtot, tejfölt, keményítőt és vaníliát. A megmaradt tojások fehérjét elválasztjuk a sárgájuktól és kemény habot készítünk, fokozatosan hozzáadjuk a cukrot. A felvert tojásfehérjéket a sajttal óvatosan összekeverjük. A kész tölteléket a tésztára rakjuk, elegyengetjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„CAKE”** programot, elkészítési idő **50 perc**, az adott program befejeztéig készítjük. A kész sajttortát lehűtjük. Tálalás előtt, meglocsoljuk eperszirupPal.

RO Cheesecake

INGREDIENTE:

Cremă de brânză – 500 g
Biscuiţi – 300 g
Ouă – 250 g / 5 buc.
Zahăr – 170 g
Unt – 120 g
Smântână 20% – 100 g
Amidon de cartofi – 40 g
Vanilie – 5 g
Sirop de căpşuni – 50 ml

MOD DE PREPARARE

Se fărâmiţează biscuiţii, se adaugă untul, un ou şi se amestecă până la omogenizare. Castronul multicooker se unge cu unt după care se aşează aluatul şi se formează marginile. Întrun vas separat se amestecă brânza, smântâna, amidonul şi vanilia până la o consistenţă omogenă. Separăm gălbenuşurile de albuşuri de la ouăle rămase. Batem albuşul până la o consistenţă groasă apoi treptat adăugăm zahărul. Albuşurile bătute se amestecă încet cu compoziţia de brânză până la o consistenţă omogenă. Umplutura obţinută se toarnă peste blatul din castron şi se nivelează. Închideţi capacul. Setaţi programul **„CAKE”**, timpul de preparare **50 minute**. Se prepară până la finalizarea programului. Cheesecake-ul gata preparat se lasă la răcit. Înainte de servire se recomandă să fie stropit cu sirop de căpşuni.

PL Sernik

SKŁADNIKI:

Ser śmietankowy – 500 g
Ciasteczka kruche – 300 g
Jajka – 250 g / 5 szt.
Cukier – 170 g
Masło śmietankowe – 120 g
Śmietana 20% – 100 g
Krochmal ziemniaczany – 40 g
Wanilina – 5 g
Syrop truskawkowy – 50 ml

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Ciasteczka rozetrzeć, dodać masło i jedno jajko, wymieszać na jednolitą masę. Misa multicookera nasmarować masłem, włożyć do niego ciasto, wyrównać, zrobić krawędzie. W oddzielnym naczyniu zmieszać ser, śmietanę, krochmal i wanilinę na jednolitą masę. Oddzielić białka pozostałych jajek od żółtek. Z białek ubić trwałą białą pianę, nie przestając ubijać, stopniowo dodać cukier. Ubite białka akuratnie zmieszać z masą serową. Mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotowe nadzienie wyłożyć do misy multicookera na ciasto i wyrównać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„CAKE”**, czas pieczenia **50 minut**. Piec do zakończenia programu. Gotowy sernik ostudzić. Przed podaniem polać syropem truskawkowym.

SK Tvarohový koláč (cheesecake)

SUROVINY:

Smotanový syr – 500 g
Krehké sušienky – 300 g
Vajce – 250 g / 5 ks
Cukor – 170 g
Maslo – 120 g
Kyslá smotana 20% – 100 g
Zemiakový škrob – 40 g
Vanilín – 5 g
Jahodový sirup – 50 ml

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Sušienky rozotrieme, pridáme maslo a jedno vajce a premiešame. Nádobu multifunkčného hrnca namažeme maslom, vložíme doň cesto, uhladíme, zdvihneme okraje koláča. V zvláštnej nádobe zmiešame syr, kyslú smotanu, škrob a vanilín. Oddelíme bielky od žĺtkov ostatných vajec a vyšľaháme do tuhej peny. Za stáleho šľahania postupne pridáme cukor. Vyšľahané bielka zamiešame do syrovej zmesi a všetko premiešame. Hotovú plnku položíme na cesto a uhladíme. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„CAKE”**, doba prípravy je **50 minút**. Pečieme až kým neskončí režim. Hotový tvarohový koláč dáme vychladnúť. Pred podávaním polejeme jahodovým sirupom.

Desserts

recipe 89

Chocolate panna cotta

INGREDIENTS:

33% cream – 400 ml
2.5% milk – 120 ml
Dark chocolate – 100 g
Sugar – 50 g
Gelatin sheet – 12 g
Vanilla – 1 g

DIRECTIONS

Grate chocolate. Put gelatin into cold water for 1 minute and wring to remove excess moisture. Place chocolate into the bowl, add cream, sugar, milk, vanilla, and mix. Close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **100°C** and the time of **10 minutes**. Cook until the program finishes. Open the lid, whisk the mixture, add gelatin, and stir until completely dissolved. Pour mixture into glasses and put in a fridge for 3–4 hours.

CZ Čokoládová panna cotta

INGREDIENCE:

Smetana 33% – 400 ml
Mléko 2,5% – 120 ml
Hořká čokoláda – 100 g
Cukr – 50 g
Želatina v plátcích – 12 g
Vanilin – 1 g

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Čokoládu nastrouhejte na jemném struhadle, želatinu namočte do studené vody na 1 minutu a zbavte vody. Do misky multifunkčního hrnce vložte čokoládu, přidejte smetanu, cukr, mléko, vanilin a vše promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **10 minut**. Vařte až do ukončení programu. Po ukončení vaření otevřete víko, vše promíchejte metlou na šlehání, přidejte želatinu a opět všechno promíchejte až do úplného rozpuštění želatiny. Hotovou směs rozlejte do formiček a dejte na 3–4 hodiny ztuhnout do ledničky.

GR Πανακότα σοκολάτας

ΥΛΙΚΑ:

Κρέμα γάλακτος 33% – 400 ml
Γάλα 2,5% – 120 ml
Σοκολάτα πικρή – 100 γρ
Ζάχαρη – 50 γρ
Ζελατίνη σε φύλλα – 12 γρ
Βανίλια – 1 γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τρίβουμε τη σοκολάτα σε τρίφτη, βάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό για 1 λεπτό και τη στύβουμε. Στο μπολ του πολυσκεύους βάζουμε τη σοκολάτα, την κρέμα γάλακτος, το γάλα, τη βανίλια και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **10 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Αφού τελειώσει το πρόγραμμα, ανοίγουμε το καπάκι, ανακατεύουμε το περιεχόμενο με τον αυγοδάρτη, προσθέτουμε τη ζελατίνη και ανακατεύουμε ώσπου να διαλυθεί εντελώς. Βάζουμε το έτοιμο μείγμα στις φόρμες και αφήνουμε στο ψυγείο για 3–4 ώρες να πήξουν.

HU Csokoládés Panna Cotta

HOZZÁVALÓK:

Tejszín 33% – 400 ml
Tej 2,5% – 120 ml
Keserű csokoládé – 100 g
Cukor – 50 g
Zselatinlap – 12 g
Vanília – 1 g

ELKÉSZITÉS

A csokoládét lereszeljük, a zselatint 1 percre hideg vízben áztatjuk, majd kinyomkodjuk. A csokoládét, tejszínt, cukrot, tejet, vaníliát a multicooker-kukta edényébe rakjuk és összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **10 perc**. Az adott program befejeztéig készítjük. Majd kinyitjuk a fedelet, az edény tartalmát habverővel összekeverjük, hozzáadjuk a zselatin és addig keverjük, amíg a zselatin teljesen fel nem oldódik. A kész masszát formákba töltjük és 3-4 órára hűtőszekrénybe rakjuk.

RO Panna cotta cu ciocolată

INGREDIENTE:

Frişcă 33% – 400 ml
Lapte 2,5% – 120 ml
Ciocolată neagră (amăruie) – 100 g
Zahăr – 50 g
Gelatină – 12 g
Vanilie – 1 g

MOD DE PREPARARE

Cicolata neagră se trece prin răzătoarea mică, gelatina se înmoaie în apă rece pentru 1 minut după care se stoarce de surplusul de apă. În castronul multicooker se toarnă ciocolata, se adaugă frişca, zahărul, laptele, vanilia şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **100°C**, timpul de preparare **10 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. La final se deschide capacul, se adaugă gelatina şi se amestecă continuu până la dizolvarea completă. Crema gata preparată se toarnă în vase după care le punem la frigider pentru 3–4 ore.

PL Panna cotta czekoladowa

SKŁADNIKI:

Śmietanka 33% – 400 ml
Mleko 2,5% – 120 ml
Czekolada gorzka – 100 g
Cukier – 50 g
Żelatyna w płatkach – 12 g
Wanilina – 1 g

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Czekoladę utrzeć na tarce, żelatynę namoczyć w zimnej wodzie na 1 minutę i wycisnąć. Do misy multicookera włożyć czekoladę, dodać śmietankę, cukier, mleko, wanilinę i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **10 minut**. Gotować do zakończenia programu. Po zakończeniu gotowania otworzyć pokrywę, zmieszać zawartość trzepaczką, dodać żelatynę i ponownie zmieszać do pełnego rozpuszczania się żelatyny. Gotową masę rozlać do form i postawić w lodówce do stężenia na 3–4 na godziny.

SK Čokoládová panna cotta

SUROVINY:

Smotana 33% – 400 ml
Polotučné mlieko– 120 ml
Horká čokoláda – 100 g
Cukor – 50 g
Želatína v plátkoch – 12 g
Vanilín – 1 g

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Čokoládu nastrúhame najemno, želatínu namočíme na 1 minútu do studenej vody a necháme odkvápať. Do nádoby multifunkčného hrnca vložíme čokoládu, pridáme smotanu, cukor, mlieko, vanilín a premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **10 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim. Po ukončení otvoríme veko, premiešame, pridáme želatínu a znovu premiešame, kým sa želatína nerozpustí. Hotovú zmes nalejeme do formičiek a necháme 3–4 hodiny v chladničke do úplného stuhnutia.

Chocolate orange mousse

INGREDIENTS:

Dark chocolate – 200 g
Eggs – 200 g (4 pieces)
Sugar – 50 g
Butter – 50 g
Chopped orange peel – 15 g
Orange juice – 20 ml

DIRECTIONS

Separate egg yolks from the whites. Beat the whites until foamy. Combine egg yolks with orange juice and orange peel. Break chocolate into small pieces. Put chocolate, butter, and sugar into the bowl. Close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **100°C** and the time of **10 minutes**. Cook until the program finishes. Open the lid and stir well. In a separate container combine chocolate sauce with the egg mixture. Mix in the egg whites. Pour mousse into glasses. Leave in a fridge for 2–3 hours.

CZ Čokoládová pomerančová pěna

INGREDIENCE:

Hořká čokoláda – 200 g
Vejce – 200 g / 4 ks.
Cukr – 50 g
Máslo – 50 g
Pomerančová kůra – 15 g
Pomerančová šťáva – 20 ml

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Oddělte žloutky od bílků. Rozšlehejte bílky, až se vám objeví hustá bílá pěna. Žloutky míchejte se šťávou a pomerančovou kůrou až do vytvoření homogenní směsi. Nalámejte čokoládu na malé kousky. Do misky multifunkčního hrnce vložte čokoládu, máslo, přidejte cukr. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **10 minut**. Vařte až do ukončení programu. Po ukončení vaření otevřete víko a čokoládovou máslovou směs až do získání hladké konzistence. Ve zvláštní misce smíchejte vaječnou směs s čokoládovou omáčkou, potom přidejte vytvořenou směs do bílků a zase opatrně promíchejte. Hotovou směs nalijte do pohárů nebo formiček a dejte na 2–3 hodiny ztuhnout do ledničky.

GR Μους σοκολάτας και πορτοκαλιού

ΥΛΙΚΑ:

Σοκολάτα πικρή – 200 γρ
Αυγό – 200 γρ / 4 τεμ.
Ζάχαρη – 50 γρ
Βούτυρο – 50 γρ
Ξύσμα πορτοκαλιού – 15 γρ
Χυμός πορτοκάλι – 20 ml

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξεχωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια. Τα ασπράδια χτυπάμε μέχρι να γίνουν σφιχτός αφρός. Ανακατεύουμε τους κρόκους με το χυμό πορτοκάλι και το ξύσμα πορτοκαλιού μέχρι να γίνουν ομοιογενής μάζα. Κόβουμε με τα χέρια τη σοκολάτα σε μικρά κομματάκια. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους τη σοκολάτα, το βούτυρο, προσθέτουμε τη ζάχαρη. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **10 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Μετά από το τέλος του προγράμματος ανοίγουμε το καπάκι και ανακατεύουμε τη μάζα μέχρι να γίνει ομοιογενής. Στο χωριστό δοχείο ανακατεύουμε μείγμα αυγών με τη σάλτσα σοκολάτας, το έτοιμο μείγμα το προσθέτουμε στα ασπράδια και ανακατεύουμε ξανά. Βάζουμε το μους σε κυπελάκια ή σε φόρμες από πορτοκάλια και αφήνουμε στο ψυγείο για 2–3 ώρες, μέχρι να κρυώσουν καλά.

HU Csokoládés-narancsos hab

HOZZÁVALÓK:

Keserű csokoládé – 200 g
Tojás – 200 g / 4 db.
Cukor – 50 g
Vaj – 50 g
Narancshéj – 15 g
Narancslé – 20 ml

ELKÉSZITÉS

A tojás sárgákat elválasztjuk a fehérjétől. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük. A tojás sárgákat összekeverjük a narancslével és a narancshéjjal. A csokoládét apró darabokra tördeljük. A csokoládét, vajat, cukrot a multicooker-kukta edényébe rakjuk. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **10 perc**. Az üzemmód befejeztéig készítjük. Ezután kinyitjuk a fedelet, összekeverjük a forró csokoládé masszát. Külön edényben tojásos keveréket összekeverjük a csokoládémártással, majd hozzáadjuk a tojásfehérjéket, alaposan összekeverjük. A habot poharakba vagy formákba töltjük és 2–3 órára hűtőszekrénybe rakjuk hűlni.

RO Mousse de ciocolată şi portocale

INGREDIENTE:

Ciocolată neagră (amăruie) – 200 g
Ouă – 200 g / 4 buc.
Zahăr – 50 g
Unt – 50 g
Coajă de portocală – 15 g
Suc de portocale – 20 ml

MOD DE PREPARARE

Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Albuşurile se bat până când spuma devine tare. Gălbenuşurile se amestecă cu sucul şi cu coaja de portocală până la o consistenţă omogenă. Ciocolata se rupe bucăţele mici şi se toarnă în castronul multicooker, după care se adaugă untul şi zahărul. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **100°C**, timpul de preparare **10 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. După terminare se deschide capacul şi se amestecă coţinutul din ciocolată şi unt până la o consistenţă groasă. Într-un vas separat se amestecă compoziţia din ou cu sosul de ciocolată, apoi compoziţia obţinută se amestecă atent cu albuşurile. Mousse-ul gata preparat se toarnă în vase după care se pune la frigider pentru 2–3 ore.

PL Mus czekoladowo-pomarańczowy

SKŁADNIKI:

Czekolada gorzka – 200 g
Jajka – 200 g / 4 szt.
Cukier – 50 g
Masło śmietankowe – 50 g
Skórka pomarańczowa – 15 g
Sok pomarańczowy – 20 ml

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Żółtka oddzielić od białek. Z białek ubić gęstą i trwałą pianę. Żółtka zmieszać z sokiem i skórką pomarańczową na jednolitą masę. Czekoladę połamać na drobne kawałeczki. Do misy multicookera włożyć czekoladę, masło, dodać cukier. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **10 minut**. Gotować do zakończenia programu. Po zakończeniu gotowania otworzyć pokrywę i wymieszać mieszaninę czekoladowo-maślaną do jednolitej konsystencji. W oddzielnym naczyniu zmieszać mieszaninę jajeczną z sosem czekoladowym, następnie otrzymaną mieszaninę dodać do białek i znowu akuratnie wymieszać. Otrzymaną miesza ninę przelać do kielichów lub form z pomarańczy i postawić do lodówki na 2–3 godziny do stężenia.

SK Čokoládová pomarančová pena

SUROVINY:

Horká čokoláda – 200 g
Vajce – 200 g / 4 ks
Cukor – 50 g
Maslo – 50 g
Pomarančová kôrka – 15 g
Pomarančová šťava – 20 ml

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Oddelíme žĺtky od bielkov. Bielka vyšľaháme do tuhej peny. Žĺtky zmiešame s pomarančovou šťavou a kôrkou do homogénnej zmesi. Čokoládu nalámeme na drobné kúsky a vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme maslo a cukor. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **10 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim. Po ukončení otvoríme veko a premiešame čokoládovo-maslovú zmes. V zvláštnej nádobe zmiešame vajcovú zmes a čokoládovú omáčku, pridáme bielka a premiešame. Penu rozlejeme do formičiek a necháme 2–3 hodiny v chladničke do úplného stuhnutia.

Orange jam

INGREDIENTS:

Oranges – 1.5 kg
Sugar – 150 g

DIRECTIONS

Cut oranges into 1.5 cm cubes. Place them into the bowl, add sugar, and mix well. Close the lid. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **100°C** and the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Pomerančový džem

INGREDIENCE:

Pomeranče – 1,5 kg
Cukr – 150 g

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Pomeranče nakrájejte na 1,5 cm kostky, vložte je do misky multifunkčního hrnce, přidejte cukr a všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTI-COOK”**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Γλυκό κουταλιού πορτοκάλι

ΥΛΙΚΑ:

Πορτοκάλια – 1,5 κιλό
Ζάχαρη – 150 γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα πορτοκάλια σε κύβους 1,5 εκατοστά, βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους, προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Narancsdzsem

HOZZÁVALÓK:

Narancs – 1,5 kg
Cukor – 150 g

ELKÉSZITÉS

A narancsot 1,5 cm-es kockákra vágjuk, a multicooker-kukta edényébe rakjuk, hozzáadjuk a cukrot, összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **40 perc**. Az üzemmód befejeztéig készítjük.

RO Dulceaţă de portocale

INGREDIENTE:

Portocale – 1,5 kg
Zahăr – 150 g

MOD DE PREPARARE

Portocalele se taie cubuleţe de 1,5 cm, se toarnă în castronul multicooker, se adaugă zahărul şi se amestecă. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **100°C**, timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Konfitura pomarańczowa

SKŁADNIKI:

Pomarańcze – 1,5 kg
Cukier – 150 g

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Pomarańcze pokroić w kostkę o wielkości 1,5 cm, włożyć do misy multicookera, dodać cukier i zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **40 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Pomarančový džem

SUROVINY:

Pomaranče – 1,5 kg
Cukor – 150 g

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Pomaranče nakrájame na kocky veľkosti 1,5 cm, vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, pridáme cukor, premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **40 minút**. Varíme, až kým neskončí režim.

Desserts

recipe 92

CZ Jablka s ořechy

INGREDIENCE:

Jablka – 300 g
Sušené meruňky – 5 g
Sušené švestky – 5 g
Piniové oříšky – 5 g

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Sušené meruňky, sušené švestky a oříšky pokrájejte nadrobno nožem a vše promíchejte. Jablka zbavte horní části a opatrně, bez poškození slupky, z nich vyřízněte jádřince. Vložte dovnitř každého jablka jako náplň směs sušeného ovoce a uložte je do misky multifunkčního hrnce. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **40 minut**. Vařte až do ukončení programu.

Baked apples stuffed with nuts

INGREDIENTS:

Apples — 300 g
Dried apricots — 5 g
Prunes — 5 g
Pine nuts — 5 g

DIRECTIONS

Chop apricots, prunes, and nuts with a knife. Cut the top off the apples, peel, and core. Stuff apples with the mixture and place into the bowl. Close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **100°C** and the time of **40 minutes**. Cook until the program finishes.

GR Μήλα με κουκουνάρια

ΥΛΙΚΑ:

Μήλα – 300 γρ
Αποξηραμένα βερίκοκα – 5 γρ
Αποξηραμένα δαμάσκηνα – 5 γρ
Κουκουνάρια – 5 γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τα αποξηραμένα βερίκοκα, τα δαμάσκηνα και κουκουνάρια και τα ανακατεύουμε. Κόβουμε το πάνω μέρος των μήλων και βγάζουμε τα κουκούτσια. Γεμίζουμε το κάθε μήλο με το μείγμα και βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **40 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Fenyőmagos alma

HOZZÁVALÓK:

Alma – 300 g
Aszalt sárgabarack – 5 g
Aszalt szilva – 5 g
Fenyőmag – 5 g

ELKÉSZITÉS

Az aszalt sárgabarackot és szilvát, valamint a fenyő magvakat késsel összeaprítjuk és összekeverjük. Levágjuk az alma felső részét és kiszedjük a magházát. Az almákat megtöltjük a keverékkel és a multicooker-kukta edényébe rakjuk. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **40 perc**. Az üzemmód befejeztéig készítjük.

RO Mere cu nuci

INGREDIENTE:

Mere – 300 g
Caise uscate – 5 g
Prune uscate – 5 g
Nuci de cedru – 5 g

MOD DE PREPARARE

Caisele, prunele şi nucile se taie mărunt din cuţit şi se amestecă. Se taie partea superioară de la măr şi se îndepărtează cotorul fără a vătăma marginile. Fiecare măr este umplut cu compoziţia obţinută şi se aşează în castronul multicooker. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **100°C**, timpul de preparare **40 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Jabłka z orzechami

SKŁADNIKI:

Jabłka – 300 g
Suszone morele – 5 g
Suszone śliwki – 5 g
Orzechy cedrowe – 5 g

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Suszone morele, śliwki suszone i orzechy posiekać nożem i zmieszać. Od jabłek odciąć górną część i usunąć środek. Każde jabłko napełnić masą z suszonych owoców i włożyć do misy multicookera. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **40 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Jablká s orechmi

SUROVINY:

Jablká – 300 g
Sušené meruňky – 5 g
Sušené slivky – 5 g
Píniové oriešky – 5 g

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Sušené meruňky, sušené slivky a orechy nakrájame nožom a premiešame. Odrežeme hornú časť jabĺk a opatrne vyrežeme jadrovník. Každé jablko naplníme touto zmesou a vložíme do nádoby multifunkčného hrnca. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **40 minút**. Pripravujeme až kým neskončí režim.

Chocolate fondue

INGREDIENTS:
Dark chocolate – 200 g
22 % cream – 200 ml

DIRECTIONS

Break chocolate into pieces. Put into the bowl and cover with cream. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **100°C** and the time of **5 minutes**. Cook with an open lid, stirring occasionally, until the end of the program.

CZ Čokoládové fondue

INGREDIENCE:
Hořká čokoláda – 200 g
Smetana 22% – 200 ml

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Nalámejte čokoládové tabulky na kousky. Vložte čokoládu do misky multifunkčního hrnce, přidejte smetanu. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **5 minut**. Vařte při otevřeném víku a pravidelně všechno míchejte až do ukončení programu.

GR Φοντύ σοκολάτας

ΥΛΙΚΑ:
Σοκολάτα πικρή – 200 γρ
Κρέμα γάλακτος 22% – 200 ml

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τη σοκολάτα σε κομμάτια, βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους τη σοκολάτα και τη κρέμα γάλακτος. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **5 λεπτά**. Μαγειρεύουμε με ανοικτό καπάκι, ανακατεύοντας κάπου-κάπου, μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Csokoládé fondü

HOZZÁVALÓK:

Keserű csokoládé – 200 g
Tejszín 22% – 200 ml

ELKÉSZITÉS

A csokoládét összetördeljük. A csokoládét a multicooker-kukta edényébe rakjuk, ráöntjük a tejszint. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **5 perc**. Nyitott fedőnél, időközönként megkeverve az üzemmód befejeztéig készítjük.

RO Fondue de ciocolată

INGREDIENTE:

Ciocolată neagră (amăruie) – 200 g
Frişcă 22% – 200 ml

MOD DE PREPARARE

Ciocolata se rupe bucăţele, se toarnă în castronul multicooker după care se adaugă frişca lichidă. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **100°C**, timpul de preparare **5 minute**. A se prepara cu capacul ridicat, amestecâd periodic, până la finalizarea programului.

PL Fondue czekoladowe

SKŁADNIKI:

Czekolada gorzka – 200 g
Śmietanka 22% – 200 ml

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Tabliczkę czekolady połamać na kawałki. Do misy multicookera włożyć czekoladę, zalać śmietanką. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **5 minut**. Gotować przy otwartej pokrywie do zakończenia programu, co pewien czas mieszając.

SK Čokoládové fondue

SUROVINY:

Horká čokoláda – 200 g
Smotana 22% – 200 ml

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Čokoládu nalámeme na drobné kúsky. Vložíme čokoládu do nádoby multifunkčného hrnca, vlejeme smotanu. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **5 minút**. Pripravujeme za občasného miešania pri otvorenom veku až kým neskončí režim.

Cheese fondue

INGREDIENTS:

Cheddar cheese – 350 g
Garlic – 10 g
Starch – 10 g
White wine – 150 ml
22% cream – 75 ml
Water – 50 ml
Lemon juice – 5 ml
Sugar
Salt
Spices

DIRECTIONS

Grate cheese and garlic. Combine water, starch, and sugar in a separate container. Pour wine into the bowl and close the lid. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **100°C** and the time of **10 minutes**. Cook for 5 minutes, add garlic, cheese, and stir until smooth. Continuing to stir, add lemon juice, salt, and spices. 2 minutes before the end of the program add cream and starch mixture. Cook until the program finishes.

CZ Sýrové fondue

INGREDIENCE:

Sýr Čedar – 350 g
Bílé víno – 150 ml
Smetana 22% – 75 ml
Česnek – 10 g
Škrob – 10 g
Voda – 50 ml
Citrónová šťáva – 5 ml
Cukr
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Sýr a česnek nastrouhejte na jemném struhadle. Smetanu, vodu, škrob a cukr míchejte ve zvláštní misce až do vzniku homogenní směsi. Do misky multifunkčního hrnce nalijte víno, zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK”**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **10 minut**. 5 minut do ukončení programu přidejte česnek a sýr a stále při tom vše míchejte, aby vznikla homogenní směs. Za neustálého míchání přidejte citronovou šťávu, sůl a koření. 2 minuty před ukončením programu pokračujte míchat a přidejte směs ze smetany a škrobu. Vařte až do ukončení programu.

GR Φοντύ τυριών

ΥΛΙΚΑ:

Τυρί τσένταρ – 350 γρ
Λευκό κρασί – 150 ml
Κρέμα γάλακτος 22% – 75 ml
Σκόρδο – 10 γρ
Άμυλο – 10 γρ
Χυμός λεμονιού – 5 ml
Ζάχαρη
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τρίβουμε σε ψιλό τρίφτη το τυρί και το σκόρδο. Ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος, το νερό, το άμυλο και τη ζάχαρη σε χωριστό δοχείο. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το κρασί, κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **10 λεπτά**. 5 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος προσθέτουμε το σκόρδο και το τυρί, ανακατεύοντας συνεχώς να γίνει ομοιογενής μάζα. Συνεχίζοντας να ανακατεύουμε, προσθέτουμε το χυμό λεμονιού, το αλάτι και τα μπαχαρικά. 2 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος προσθέτουμε το μείγμα από την κρέμα γάλακτος και το άμυλο, συνεχίζοντας να ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Sajt fondü

HOZZÁVALÓK:

Cheddar sajt – 350 g
Fehér bor – 150 ml
Tejszín 22% – 75 ml
Fokhagyma – 10 g
Keményítő – 10 g
Víz – 50 ml
Citromlé – 5 ml
Cukor
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A sajtot és a fokhagymát kislyukú reszelőn lereszeljük. A tejszint, keményítőt, vizet és cukrot külön edényben összekeverjük. A multicooker-kukta edényébe beöntjük a bort, zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **10 perc**. 5 perccel a program lejárta előtt, folyamatosan keverve, hozzáadjuk a fokhagymát és a sajtot. Folytatva a keverést hozzáadjuk a citromlevet, sót és fűszereket. 2 perccel a készítés befejezte előtt, folyamatosan keverve, hozzáadjuk a tejszint és a keményítőt. Az adott program befejeztéig készítjük.

RO Fondue cu brânză

INGREDIENTE:

Brânză cheddar – 350 g
Vin alb – 150 ml
Smântână pentru gătit 22% – 75 ml
Usturoi – 10 g
Amidon – 10 g
Apă – 50 ml
Suc de lămâie – 5 ml
Zahăr
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Brânza şi usturoiul se trec prin răzătoarea mică. Întrun vas separat se amestecă smântâna, apa, amidonul şi zahăr până la omogenizare. În castronul multicooker se toarnă vinul şi se închide capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **100°C**, timpul de preparare **10 minute**. Cu 5 minute înainte de finalizarea programului se adaugă usturoiul şi brânza, amestecând continuu până la omogenizare. Continuaţi să amestecaţi, adăugând sucul de lămâie, brânza şi usturoiul, sarea şi condimentele. Cu 2 minute înainte de finalizarea programului se adaugă amestecul de smântâna şi de amidon. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Fondue serowe

SKŁADNIKI:

Ser cheddar – 350 g
Wino białe – 150 ml
Śmietanka 22% – 75 ml
Czosnek – 10 g
Krochmal – 10 g
Woda – 50 ml
Sok cytrynowy – 5 ml
Cukier
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Ser i czosnek utrzeć na drobnej tarce. Śmietankę, wodę, krochmal i cukier zmieszać w oddzielnym naczyniu na jednolitą masę. Do misy multicookera wlać wino, zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **10 minut**. 5 minut do zakończenia programu dodać czosnek i ser, stale mieszając, aby uzyskać jednorodną masę. Nie przestając mieszać, dodać sok cytrynowy, sól i przyprawy. 2 minuty przed zakończeniem gotowania, stale mieszając, dodać mieszaninę śmietanki i krochmalu. Gotować do zakończenia programu.

SK Sýrové fondue

SUROVINY:

Syr Čedar – 350 g
Biele víno – 150 ml
Smotana 22 % – 75 ml
Cesnak – 10 g
Škrob – 10 g
Voda – 50 ml
Citrónová šťava – 5 ml
Cukor
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Syr a cesnak nastrúhame najemno. Smotanu, vodu, škrob a cukor zmiešame v zvláštnej nádobe. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme víno, zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **10 minút**. 5 minút pred ukončením režimu za stáleho miešania pridáme cesnak a syr, pridáme citrónovú šťavu, soľ, korenie. 2 minúty pred ukončením prípravy za stáleho miešania pridáme zmes zo smotany a škrobu. Pripravujeme, až kým neskončí režim.

Cultured Milk Products

recipe 95

Cottage cheese

INGREDIENTS:
Kefir – 1.2 L

DIRECTIONS

Pour kefir into the bowl. Close the lid. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **100°C** and the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes. Put cottage cheese in a fine sieve and let drain.

CZ Tvaroh

INGREDIENCE:
Kefír – 1,2 l

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Do misky multifunkčního hrnce nalijte kefír. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK”**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **20 minut**. Vařte až do ukončení programu. Potom tvaroh dejte do cedníku a nechte okapat.

GR Μυζήθρα

ΥΛΙΚΑ:
Κεφίρ – 1,2 λ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε το κεφίρ στο μπολ του πολυσκεύους. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Βάζουμε τη μυζήθρα στο σουρωτήρι και αφήνουμε να βγουν τα υγρά της.

HU Túró

HOZZÁVALÓK:

Kefir – 1,2 l

ELKÉSZITÉS

A multicooker-kukta edényébe töltsük bele a kefirt. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a „**MULTICOOK**" programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **20 perc**. Az üzemmód befejeztéig készítjük. A túrót szűrőedényre rakjuk, hagyjuk lecsöpögni.

RO Brânză de vaci

INGREDIENTE:

Kefir – 1,2 l

MOD DE PREPARARE

Se toarnă kefirul în castronul multicooker. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK"**, temperatura de **100°C**, timpul de preparare **20 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Brânza de vaci se toarnă pe o sită deasă şi se lasă să se scurgă.

PL Twaróg

SKŁADNIKI:

Kefir – 1,2 l

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Do misy multicookera wlać kefir. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK"**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **20 minut**. Gotować do zakończenia programu. Następnie twaróg odcedzić w durszlaku i dać płynowi ściekną ć.

SK Tvaroh

SUROVINY:

Kefír – 1,2 l

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme kefír. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK"**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **20 minút**. Varíme, až kým neskončí režim. Potom tvaroh dáme na sitko a necháme odkvápať.

Cultured Milk Products

recipe 96

Homemade cheese

INGREDIENTS:

9% cottage cheese – 1 kg
Butter – 130 g
Egg – 100 g (2 pieces)
Soda – 10 g
Salt – 10 g
3.2% milk – 1 L
Spices

DIRECTIONS

Put cottage cheese through a meat grinder, separate egg yolks from the whites, soften the butter. Combine butter, soda, and salt in a separate container. Pour milk into the bowl and close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **80°C** and the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes. Open the lid, add cottage cheese and mix well. Close the lid and leave on **"Keep Warm"** for **10 minutes**. Wet cheesecloth with cold water and put two layers of the cloth in a sieve. Place cottage cheese inside and allow to drain. Tie four corners of the cheese cloth together and hang up above the sink to continue draining. Put cottage cheese into separate container and combine with butter and egg yolks. Place mixture into the bowl. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **80°C** and the time of **10 minutes**. Cook stirring continuously until the mixture starts melting. Grease a separate container with butter, place cheese inside, and leave it under light pressure in the fridge for 10–12 hours.

CZ Domácí sýr

INGREDIENCE:

Tvaroh 9% – 1 kg
Mléko 3,2% – 1 l
Máslo – 130 g
Vejce – 100 g (2 ks.)
Soda – 10 g
Sůl – 10 g
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Tvaroh umelte na mlýnku na maso, oddělte žloutky od bílků, máslo nechte změknout. Ve zvláštní misce smíchejte máslo, sodu a sůl do vzniku homogenní směsi. Do misky multifunkčního hrnce nalijte mléko. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **80°C**, dobu vaření **20 minut**. Vařte až do ukončení programu. Potom otevřete víko, přidejte do mléka tvaroh a promíchejte až do získání hladké konzistence. Zavřete víko, nechte se směs mléka a tvarohu připravovat v režimu **„KeepWarm"** na **10 minut**. Namočte ve studené vodě gázu a ve dvou vrstvách s ní vyložte cedník. Horkou tvarohovou směs nalijte do cedníku a nechte úplně okapat syrovátku. Gázu pevně zavažte, zavěste nad dřez a nechte odkapat přebytečnou tekutinu. Když syrovátka okape, přeložte tvaroh do jiné misky, smíchejte s máslem a žloutky a vyšlehejte do vzniku homogenní směsi. Vytvořenou směs vložte do misky multifunkčního hrnce. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **80°C**, dobu vaření **10 minut**. Vařte až do ukončení programu a stále při tom vše míchejte, dokud se směs nezačne tavit a nebude mazlavá. Vymažte máslem (5 g) zvláštní misku, dejte do ní sýrovou směs, lehce stlačte a dejte na 10–12 hodin odležet do ledničky.

GR Τυρί σπιτικό

ΥΛΙΚΑ:

Μυζήθρα 9% – 1 κιλό
Γάλα 3,2% – 1 λ
Βούτυρο – 130 γρ
Αυγό – 100 γρ (2 τεμ.)
Σόδα – 10 γρ
Αλάτι – 10 γρ
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Περνάμε τη μυζήθρα από την κρεατομηχανή. Ξεχωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια. Αφήνουμε το βούτυρο να μαλακώσει. Ανακατεύουμε το βούτυρο, τη σόδα και το αλάτι μέχρι να γίνουν ομοιογενής μάζα. Βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους το γάλα, κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **80°C**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Ανοίγουμε το καπάκι, προσθέτουμε τη μυζήθρα και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα. Κλείνουμε το καπάκι, αφήνουμε τη μάζα στο πρόγραμμα **«Keep Warm»** για **10 λεπτά**. Βρέχουμε τη τσαντήλα με το κρύο νερό, τη διπλώνουμε και τη στρώνουμε στο σουρωτήρι. Βάζουμε τη ζεστή μάζα μυζήθρας στο σουρωτήρι και αφήνουμε να βγει ο ορρός. Δένουμε καλά τη τσαντήλα και την κρεμάμε πάνω από το νεροχύτη για βγει το υγρό που περισσεύει. Όταν βγει το υγρό που περισσεύει, βάζουμε τη μυζήθρα σε άλλο δοχείο, ανακατεύουμε με το βούτυρο και τους κρόκους μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα και τη βάζουμε στο μπολ. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **80°C**, χρόνος μαγειρέματος **10 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος, ανακατεύοντας συνεχώς, για να αρχίσει να κολλάει η μάζα. Αλείφουμε το δοχείο για το τυρί με το βούτυρο (5 γρ), βάζουμε μέσα τη ζεστή μάζα, τοποθετούμε πάνω ένα ελαφρύ σκεύος για να την πιέζει και αφήνουμε στο ψυγείο για 10–12 ώρες.

HU Házi sajt

HOZZÁVALÓK:

Túró 9% – 1 kg
Tej 3,2% – 1 l
Vaj – 130 g
Tojás – 100 g (2 db.)
Étkező szóda – 10 g
Só – 10 g
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A túrót ledaráljuk, a tojás sárgákat elválasztjuk a fehérjétől, a vajat felolvasztjuk. Külön edényben keverjük össze a vajat, étkezési szódát és sót. A multicooker-kukta edényébe öntsük be a tejet, zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **80°C**, elkészítési idő **20 perc**. Az üzemmód befejeztéig készítjük. Majd nyissuk ki a fedelet, adjuk a tejhez a túrót és alaposan keverjük össze. Zárjuk le a fedelet és hagyjuk a tejes-túrós masszát **10 percig „Keep Warm”** üzemmódban. Tiszta gézt hideg vízben nedvesítsük be, hajtsuk félbe és terítsük a szűrőedénybe. A forró túró masszát töltsük a szűrőedénybe és hagyjuk lecsöpögni. Fogjuk össze a géz sarkait és szorosan kössük be, függesszük a mosogató fölé, hogy a folyadék teljesen lecsöpögjön. Ezután rakjuk a túrót külön edénybe, keverjük össze a vajjal és tojás sárgákkal, alaposan keverjük össze. A masszát rakjuk a multicooker-kukta edényébe. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **80°C**, elkészítési idő 10 **perc**. Folyamatosan keverve, nyúlékony állapot beálltáig az adott üzemmód befejeztéig készítjük. Külön edényt kikenünk vajjal (5 g), belerakjuk a forró sajtmasszát, könnyű súllyal préseljük és 10–12 órára hűtőszekrénybe helyezzük.

RO Brânză de casă

INGREDIENTE:

Brânză de vaci 9% – 1 kg
Lapte 3,2% – 1 l
Unt – 130 g
Ouă – 100 g (2 buc.)
Bicarbonat – 10 g
Sare – 10 g
Condimente

MOD DE PREPARARE

Brânza de vaci se trece prin maşina de tocat, se separă gălbenuşurile de albuşuri, untul se lasă la temperatura camerei. Întrun vas separat se amestecă untul, bicarbonatul şi sarea până la omogenizare. În castronul multicooker se toarnă laptele. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **80°C**, timpul de preparare **20 minute**. A se prepara până la finalizarea programului. Se ridică capacul, în lapte se adaugă brânza de vaci şi se amestecă până la o consistenţă omogenă. Închideţi capacul şi lăsaţi amestecul de brânză şi lapte în regim de **„Keep Warm”** timp de 10 minute. Tifonul se înmoaie în apă rece, se împătureşte în două straturi şi se aşterne pe strecurătoare. În strecurătoare se răstoarnă conţinutul castronului şi se lasă să se scurgă zerul. Tifonul se înnoadă bine la capăt şi se atârnă deasupra chiuvetei pentru a se scurge şi restul de zer. Când s-a scurs zerul brânza se răstoarnă întrun vas separat şi se amestecă cu untul moale şi cu gălbenuşurile până la omogenizare. Compoziţia se toarnă în castronul multicooker. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **80°C**, timpul de preparare **10 minute**. A se prepara până la finalizarea programului amestecând continuu până când compoziţia devine cremoasă şi începe să se topească. Separat se unge fundul unui vas cu unt (5 g), se toarnă compoziţia fierbinte, se pune o greutate deasupra şi se lasă la frigider pentru 10–12 ore.

PL Ser domowy

SKŁADNIKI:

Twaróg 9% – 1 kg
Mleko 3,2% – 1 l
Masło śmietankowe – 130 g
Jajka – 100 g (2 szt.)
Soda – 10 g
Sól – 10 g
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Twaróg przepuścić przez maszynkę do mięsa, żółtka oddzielić od białek, masło rozmiękczyć. W oddzielnym naczyniu masło, sodę i sól wymieszać na jednolitą masę. Do misy multicookera wlać mleko, zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **80°C**, czas gotowania **20 minut**. Gotować do zakończenia programu. Następnie otworzyć pokrywę, dodać do mleka twaróg i zmieszać do jednolitej konsystencji. Zamknąć pokrywę, zostawić masę mleczno-twarogową w trybie **„KeepWarm”** na **10 minut**. Czystą gazę namoczyć w zimnej wodzie, złożyć podwójnie i zasłać nią durszlak. Gorącą masę twarogową przelać do durszlaka i dać serwatce całkowicie ścieknąć. Mocno zawiązać gazę i podwiesić masę nad zlewem, aby zbędny płyn mógł ścieknąć. Gdy serwatka ścieknie, przełożyć twaróg do oddzielnego naczynia, zmieszać z masłem i żółtkami i ubić na jednolitą masę. Otrzymaną masę włożyć do misy multicookera. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **80°C**, czas gotowania **10 minut**. Gotować do zakończenia programu, ciągle mieszając, dopóki masa nie zacznie topić się i nie stanie się ciągliwa. Oddzielne naczynie nasmarować masłem (5 g), przełożyć do niego masę serową, z wierzchu przycisnąć lekką prasą i postawić do lodówki na 10–12 godzin.

SK Domáci syr

SUROVINY:

Tvaroh 9% – 1 kg
Mlieko 3,2% – 1 l
Maslo – 130 g
Vajce – 100 g (2 ks)
Sóda – 10 g
Soľ – 10 g
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Tvaroh pomelieme na mlynčeku na mäso, oddelíme žĺtky od bielkov, maslo dáme zmäknúť. Maslo, sódu a soľ zmiešame v zvláštnej nádobe. Do nádoby multifunkčného hrnca vlejeme mlieko, zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **80°C**, doba prípravy je **20 minút**. Varíme až kým neskončí režim. Potom otvoríme veko, pridáme tvaroh a premiešame. Zavrieme veko, necháme mliečnu a tvarohovú zmes v režime **„Keep Warm” 10 minút**. Namočíme gázu v studenej vode a dve vrstvy vložíme do sitka. Horúcu tvarohovú zmes prelejeme do sitka a necháme odkvápať. Pevne zaviažeme gázu a zavesíme nad drezom, necháme odkvápať. Potom tvaroh zmiešame s maslom a žĺtkami v zvláštnej nádobe. Túto zmes vložíme do nádoby multifunkčného hrnca. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **80°C**, doba prípravy je **10 minút**. Pripravujeme za stáleho miešania, kým sa zmes nezačne ťahať. Zvláštnu nádobu namažeme maslom (5 g), preložíme doň horúcu syrovú zmes, zľahka zaťažíme a dáme do chladničky na 10–12 hodín.

Cream cheese

INGREDIENTS:

9 % cottage cheese – 500 g
Eggs – 100 g (2 pieces)
Butter – 100 g
Soda – 5 g
Salt
Spices

DIRECTIONS

Put cottage cheese through a meat grinder. In a separate container combine cottage cheese with butter, eggs, salt, soda, spices, and mix well. Place the mixture into the bowl. Select **“MULTICOOK”**. Set the temperature of **100°C** and the time of **5 minutes**. Cook with an open lid until the program finishes. Place cheese in a separate container and let cool down.

CZ Tavený sýr

INGREDIENCE:

Tvaroh 9% – 500 g
Vejce – 100 g / 2 ks.
Máslo – 100 g
Soda – 5 g
Sůl
Koření

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Tvaroh umelte na mlýnku na maso. Ve zvláštní misce smíchejte tvaroh, máslo, vejce, sůl a sodu, přidejte koření a všechno promíchejte do vzniku homogenní směsi. Vytvořenou směs dejte do misky multifunkčního hrnce. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK”**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **5 minut**. Vařte při otevřeném víku a míchejte až do ukončení programu. Hotovou směs přelijte do zvláštní nádoby a nechte vychladnout.

GR Τυρί λιωμένο

ΥΛΙΚΑ:

Μυζήθρα 9% – 500 γρ
Αυγά – 100 γρ / 2 τεμ.
Βούτυρο – 100 γρ
Σόδα – 5 γρ
Αλάτι
Μπαχαρικά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Περνάμε τη μυζήθρα από την κρεατομηχανή, ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ομοιογενής μάζα, με το βούτυρο, τα αυγά, το αλάτι και τη σόδα, προσθέτουμε τα μπαχαρικά. Βάζουμε τη μάζα στο μπολ του πολυσκεύους, κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **5 λεπτά**. Μαγειρεύουμε με το ανοικτό καπάκι, ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος. Μεταφέρουμε σε άλλο δοχείο και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει.

HU Öntött sajt

HOZZÁVALÓK:

Túró 9% – 500 g
Tojás – 100 g / 2 db.
Vaj – 100 g
Étkezési szóda – 5 g
Só
Fűszerek

ELKÉSZITÉS

A túrót ledaráljuk. Külön edényben összekeverjük a vajjal, tojással, sóval és étkezési szódával, hozzáadjuk a fűszereket és alaposan összekeverjük. Az elkészített masszát multicooker-kukta edényébe rakjuk, a fedelet lezárjuk. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **5 perc**. Nyitott fedőnél, folyamatos keverés mellett az adott program befejeztéig készítjük. A kész masszát külön edénybe töltjük, hagyjuk kihűlni.

RO Brânză topită

INGREDIENTE:

Brânză de vaci 9% – 500 g
Ouă – 100 g / 2 buc.
Unt – 100 g
Bicarbonat – 5 g
Sare
Condimente

MOD DE PREPARARE

Brânza de vaci se trece prin maşina de tocat. Întrun vas separat se amestecă brânza, untul, ouăle, bicarbonatul şi sarea până la omogenizare. Compoziţia se toarnă în castronul multicooker şi se închide capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **100°C**, timpul de preparare **5 minute**. Se amestecă continuu cu capacul ridicat până la finalizarea programului. Compoziţia se toarnă într-un vas separat şi se lasă să se răcească.

PL Ser topiony

SKŁADNIKI:

Twaróg 9% – 500 g
Jajka – 100 g / 2 szt.
Masło śmietankowe – 100 g
Soda – 5 g
Sól
Przyprawy

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Twaróg przepuścić przez maszynkę do mięsa. W oddzielnym naczyniu zmieszać twaróg, masło, jajka, sól i sodę, dodać przyprawy i zmieszać na jednolitą masę. Otrzymaną masę włożyć do misy multicookera, zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **5 minut**. Gotować, mieszając, przy otwartej pokrywie do zakończenia programu. Gotową masę przelać do oddzielnego naczynia i dać jej wystygnąć.

SK Tavený syr

SUROVINY:

Tvaroh 9% – 500 g
Vajce – 100 g / 2 ks
Maslo – 100 g
Sóda – 5 g
Soľ
Korenie

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Tvaroh pomelieme na mlynčeku na mäso. V zvláštnej nádobe zmiešame tvaroh, maslo, vajce, soľ a sódu, pridáme korenie a premiešame. Túto zmes vložíme do nádoby multifunkčného hrnca. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **5 minút**. Pripravujeme za stáleho miešania pri otvorenom veku až kým neskončí režim. Hotovú zmes prelejeme do zvláštnej nádoby a necháme vychladnúť.

Mascarpone Cheese

INGREDIENTS:
20% cream – 300 ml
10% cream – 300 ml
Lemon juice – 20 ml

DIRECTIONS

Pour cream into the bowl. Close the lid. Select **"MULTICOOK"**. Set the temperature of **100°C** and the time of **10 minutes**. 5 minutes before the end of program, open the lid and constantly stirring the cream, add lemon juice. Cook with an open lid, continuing to stir, until the program finishes. Pour the mixture into a separate container and let cool down. Fold cheesecloth into 4 layers, put in a sieve, and fill with cheese. Place the sieve over a container to continue draining for another 3–6 hours.

CZ Sýr Mascarpone

INGREDIENCE:
Smetana 20% – 300 ml
Smetana 10% – 300 ml
Citrónová šťáva – 20 ml

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Smetanu smíchejte a nalijte do misky multifunkčního hrnce. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **100°C**, dobu vaření **10 minut**. 5 minut před ukončením vaření otevřete víko a za neustálého míchání přidejte citrónovou šťávu. Vařte až do ukončení programu při otevřeném víku a neustále vše míchejte. Hotovou směs přelijte do zvláštní nádoby a nechte vychladnout. Vyložte gázou ve čtyřech vrstvách cedník a dejte na ní vychlazenou směs. Gázu se smetanovou směsí zavěste nad misku a nechte ji viset 3–6 hodin.

GR Τυρί μασκαρπόνε

ΥΛΙΚΑ:
Κρέμα γάλακτος 20% – 300 ml
Κρέμα γάλακτος 10% – 300 ml
Χυμός λεμονιού – 20 ml

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε τις κρέμες γάλακτος και τις βάζουμε στο μπολ του πολυσκεύους. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **100°C**, χρόνος μαγειρέματος **10 λεπτά**. 5 λεπτά πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος ανοίγουμε το καπάκι και ανακατεύοντας καλά, προσθέτουμε το χυμό λεμονιού. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος με ανοικτό καπάκι, ανακατεύοντας συνεχώς. Βάζουμε την έτοιμη μάζα στο άλλο δοχείο και αφήνουμε να κρυώσει. Διπλώνουμε τη τσαντήλα δύο φορές, την τοποθετούμε στο κόσκινο και βάζουμε εκεί το μείγμα. Τοποθετούμε τη τσαντήλα με το μείγμα πάνω από ένα δοχείο για 3–6 ώρες.

HU Mascarpone sajt

HOZZÁVALÓK:

Tejszín 20% – 300 ml
Tejszín 10% – 300 ml
Egy citrom leve – 20 ml

ELKÉSZITÉS

A tejszíneket összekeverjük és a multicooker-kukta edényébe töltjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **100°C**, elkészítési idő **10 perc**. 5 perccel a program befejezte előtt nyissuk ki a fedelet, folyamatos keverés mellett, hozzáadjuk a citromlevet. Nyitott fedőnél, folyamatosan keverve az adott program befejeztéig készítjük. A kész masszát külön edénybe töltjük, hagyjuk kihűlni. A gézt négybe hajtjuk, és a szitára helyezzük, majd kitöltjük a kihűlt masszát. A gézt edény fölött felfüggesztve tartjuk 3–6 órán keresztül.

RO Brânză Mascarpone

INGREDIENTE:

Smântână dulce 20% – 300 ml
Smântână dulce 10% – 300 ml
Zeamă de lămâie – 20 ml

MOD DE PREPARARE

Smântâna se amestecă şi se toarnă în castronul multicooker. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **100°C**, timpul de preparare **10 minute**. Cu 5 minute înainte de finalizarea programului ridicaţi capacul şi, amestecând continuu, adăugaţi sucul de lămâie. A se prepara până la finalizarea programului. Compoziţia se toarnă într-un vas separat şi se lasă să se răcească. Tifonul se împătureşte în patru straturi şi se aşterne pe strecurătoare. În strecurătoare se răstoarnă conţinutul răcit din castron. Tifonul cu brânză se înnoadă bine şi se ţine atârnat timp de 3–6 ore.

PL Ser mascarpone

SKŁADNIKI:

Śmietanka 20% – 300 ml
Śmietanka 10% – 300 ml
Sok cytrynowy – 20 ml

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Śmietanki zmieszać, wlać do misy multicookera. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **100°C**, czas gotowania **10 minut**. 5 minut przed zakończeniem programu otworzyć pokrywę i, stale mieszając, dodać sok cytrynowy. Gotować do zakończenia programu przy otwartej pokrywie, stale mieszając. Gotową masę przelać do oddzielnego naczynia i dać jej wystygnąć. Gazę złożyć poczwórnie, położyć na sito i wyłożyć na nią wystygłą masę. Gazę z masą śmietankową potrzymać nad naczyniem w stanie podwieszonym od 3 do 6 godzin.

SK Sýr Mascarpone

SUROVINY:

Smotana 20% – 300 ml
Smotana 10% – 300 ml
Citrónová šťava – 20 ml

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Smotanu zmiešame, vlejeme do nádoby multifunkčného hrnca. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **100°C**, doba prípravy je **10 minút**. 5 minút pred ukončením režimu otvoríme veko a za stáleho miešania pridáme citrónovú šťavu. Pripravujeme za stáleho miešania pri otvorenom veku až kým neskončí režim. Hotovú zmes prelejeme do zvláštnej nádoby a necháme vychladnúť. Štyri vrstvy gázy položíme na sitko a dáme na ňu vychladenú zmes. Gázu so smotanovou zmesou zavesíme nad nádobou na 3–6 hodín.

Drinks

recipe 99

CZ Ovocný nápoj

INGREDIENCE:

Jahody – 70 g
Višně (bez pecek) – 70 g
Švestky (bez pecek) – 70 g
Černý rybíz – 70 g
Ostružiny – 70 g
Cukr – 210 g
Voda – 1,6 l

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Všechny ingredience vložte do misky multifunkčního hrnce, zalijte vodou a důkladně promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„SOUP"**, zadejte dobu vaření **20 minut**. Vařte až do ukončení programu.

Berry drink

INGREDIENTS:

Strawberry – 70 g
Pitted cherry – 70 g
Pitted plums – 70 g
Black currant – 70 g
Blackberry – 70 g
Sugar – 210 g
Water – 1.6 L

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl, add water and mix. Close the lid. Select **"SOUP"**. Set the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

GR Αναψυκτικό από φρούτα

ΥΛΙΚΑ:

Φράουλες – 70 γρ
Βύσσινο (χωρίς κουκούτσια) – 70 γρ
Δαμάσκηνα (χωρίς κουκούτσια) – 70 γρ
Φραγκοστάφυλο – 70 γρ
Βατόμουρα – 70 γρ
Ζάχαρη – 210 γρ
Νερό – 1,6 λ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε νερό και τα ανακατεύουμε. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«SOUP»**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Gyümölcs ital

HOZZÁVALÓK:

Földieper – 70 g
Meggy (kicsontozott) – 70 g
Szilva (kicsontozott) – 70 g
Fekete ribizli – 70 g
Szeder – 70 g
Cukor – 210 g
Víz – 1,6 l

ELKÉSZITÉS

A hozzávalókat a multicooker-kukta edényébe rakjuk, felöntjük vízzel és alaposan összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„SOUP"** programot, elkészítési idő **20 perc**. A program befejeztéig készítjük.

RO Suc de fructe

INGREDIENTE:

Căpşuni – 70 g
Vişine (fără codiţe) – 70 g
Prune (fără codiţe) – 70 g
Coacăză neagră – 70 g
Mure – 70 g
Zahăr – 210 g
Apă – 1,6 l

MOD DE PREPARARE

Toate ingredientele se toarnă în castronul multicooker, se adaugă apă şi se amestecă bine. Închideţi capacul. Setaţi programul **„SOUP"**, timpul de preparare **20 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Napój owocowy

SKŁADNIKI:

Truskawki – 70 g
Wiśnie (bez pestek) – 70 g
Śliwki (bez pestek) – 70 g
Czarne porzeczki – 70 g
Jeżyny – 70 g
Cukier – 210 g
Woda – 1,6 l

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Wszystkie składniki włożyć do misy multicookera, zalać wodą i dokładnie zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„SOUP"**, czas gotowania **20 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Ovocný nápoj

SUROVINY:

Jahody – 70 g
Višne (bez kôstok) – 70 g
Slivy (bez kôstok) – 70 g
Čierne ríbezle – 70 g
Ostružiny – 70 g
Cukor – 210 g
Voda – 1,6 l

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Všetky suroviny vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme vodou a dôkladne premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„SOUP"**, doba prípravy je **20 minút**. Varíme, až kým neskončí režim.

Drinks

recipe 100

Mulled wine

INGREDIENTS:

Red wine – 700 ml
Sugar – 100 g
Raisins – 10 g
Cloves – 7 g
Ginger – 5 g
Orange peel – 5 g
Cardamom – 5 g
Cinnamon – 5 g

DIRECTIONS

Place all ingredients into the bowl and mix well. Close the lid. Select **"MULTI-COOK"**. Set the temperature of **80°C** and the time of **20 minutes**. Cook until the program finishes.

CZ Svařené víno

INGREDIENCE:

Červené víno – 700 ml
Cukr – 100 g
Hrozinky – 10 g
Hřebíček – 7 g
Zázvor – 5 g
Kůra divokého pomeranče – 5 g
Skořice – 5 g
Kardamom – 5 g

NÁVOD NA PŘÍPRAVU

Hrozinky a zázvor vložte do misky multifunkčního hrnce, zalijte vínem, přidejte cukr, kůru divokého pomeranče, skořici, kardamom, hřebíček a důkladně všechno promíchejte. Zavřete víko. Nastavte program **„MULTICOOK"**, zadejte teplotu **80°C**, dobu vaření **20 minut**. Vařte až do ukončení programu.

GR Γκλουβάιν

ΥΛΙΚΑ:

Κρασί ερυθρό – 700 ml
Ζάχαρη – 100 γρ
Σταφίδες – 10 γρ
Γαρύφαλλο – 7 γρ
Πιπερόριζα – 5 γρ
Φλούδα νεράντζι – 5 γρ
Κανέλα – 5 γρ
Κάρδαμο – 5 γρ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε τις σταφίδες και την πιπερόριζα στο μπολ του πολυσκεύους, βάζουμε το κρασί, προσθέτουμε τη ζάχαρη, τη φλούδα νεράντζι, την κανέλα, το κάρδαμο, το γαρύφαλλο και ανακατεύουμε καλά. Κλείνουμε το καπάκι. Ρυθμίζουμε στο πρόγραμμα **«MULTICOOK»**, θερμοκρασία **80°C**, χρόνος μαγειρέματος **20 λεπτά**. Μαγειρεύουμε μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος.

HU Forralt bor

HOZZÁVALÓK:

Száraz vörösbor – 700 ml
Cukor – 100 g
Mazsola – 10 g
Szegfű – 7 g
Gyömbér – 5 g
Vadnarancshéj – 5 g
Fahéj – 5 g
Kardamon – 5 g

ELKÉSZITÉS

A mazsolát és gyömbért a multicooker-kukta edényébe rakjuk, ráöntjük a bort, hozzáadjuk a cukrot, narancshéjat, fahéjat, kardamont, szegfűt és alaposan összekeverjük. Zárjuk le a fedelet. Állítsuk be a **„MULTICOOK”** programot, hőmérséklet **80°C**, elkészítési idő **20 perc**. Az üzemmód befejeztéig készítjük.

RO Glintwein

INGREDIENTE:

Vin roşu – 700 ml
Zahăr – 100 g
Stafide – 10 g
Cuişoare – 7 g
Ghimbir – 5 g
Coajă uscată de lămâie – 5 g
Scorţişoară – 5 g
Cardamom – 5 g

MOD DE PREPARARE

Stafidele şi ghimbirul se pun în castronul multicooker, se toarnă vinul, se adaugă zahărul, coaja uscată de lămâie, scorţişoara, cardamomul, cuişoarele şi se amestecă bine. Închideţi capacul. Setaţi programul **„MULTICOOK”**, temperatura de **80°C**, timpul de preparare **20 minute**. A se prepara până la finalizarea programului.

PL Grzaniec

SKŁADNIKI:

Wino czerwone – 700 ml
Cukier – 100 g
Rodzynki – 10 g
Goździki – 7 g
Imbir – 5 g
Skórka pomarańczowa – 5 g
Cynamon – 5 g
Kardamon – 5 g

TRYB PRZYRZĄDZANIA

Rodzynki i imbir włożyć do misy multicookera, zalać winem, dodać cukier, skórkę pomarańczową, cynamon, kardamon, goździki i dokładnie zmieszać. Zamknąć pokrywę. Nastawić program **„MULTICOOK”**, temperaturę **80°C**, czas gotowania na **20 minut**. Gotować do zakończenia programu.

SK Varené víno

SUROVINY:

Červené víno – 700 ml
Cukor – 100 g
Hrozienka – 10 g
Klinčeky – 7 g
Zázvor – 5 g
Kôra divokého pomaranča – 5 g
Škorica – 5 g
Kardamon – 5 g

POSTUP PRÍPRAVY RECEPTU

Hrozienka a zázvor vložíme do nádoby multifunkčného hrnca, zalejeme vínom, pridáme cukor, kôru divokého pomaranča, škoricu, kardamon, klinčeky a dôkladne premiešame. Zavrieme veko. Nastavíme režim **„MULTICOOK”**, teplotu na **80°C**, doba prípravy je **20 minút**. Varíme, až kým neskončí režim.

Language	Programs						
EN	STEAM	FRY	MULTICOOK	PASTA	COOK	STEW	SOUP
PL	PARA	SMAŻENIE	MULTIKUCHARZ	MAKARON	GOTOWANIE	BRAISER	SOUPE
RO	GĂTIRE LA ABURI	PRĂJIRE	MULTICOOK	PASTE	FIERBERE	SCHMOREN	SUPPEN
HU	GŐZ	SÜTÉS	MULTISÜTŐ	TÉSZTA	FORR	GUISADO	SOPA
CZ	V PÁŘE	SMAŽENÍ	ŠÉFKUCHAŘ	TĚSTOVINY	VAŘENÍ	BRASATURA	MINESTRE
GR	ΑΤΜ'ΟΣ	ΤΗΓ'ΑΝΙΣΜΑ	ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ	ΜΑΚΑΡ'ΟΝΙΑ	ΒΡ'ΑΣΙΜΟ	GUISADO	SOPA
SK	PARA	SMAŽENIE	MULTIKUCHÁR	PASTA	VARENIE	STOVEN	SOEP

Language	Programs			
EN	COOKING MODE	QUICK COOK	COOK	OATMEAL
PL	GOTOWANIE	EKSPRESOWE	STANDARDOWE	KASZA NA MLEKU
RO	FIERBERE	GĂTIRE RAPIDĂ	NORMAL	GUSTARE CU LAPTE
HU	FORR	GYORS SÜTÉS	NORMÁL	ZABPEHELY
CZ	VAŘENÍ	RYCHLÉ VAŘENÍ	KONVENČNÍ	MLEČNÁ KAŠE
GR	ΒΡ'ΑΣΙΜΟ	ΓΡ'ΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕ'ΙΡΕΜΑ	ΚΑΝΟΝΙΚ'Ο	ΑΛΕ'ΥΡΙ ΒΡ'ΩΜΗΣ
SK	VARENIE	EXPRES VARENIE	OBYČAJNÉ VARENIE	MLIEČNA KAŠA

Language	Programs				
EN	STEW	SOUP	CAKE	COOKING TIME	PRESET
PL	DUSZENIE	ZUPA	WYPIEKANIE	CZAS GOTOWANIA	REGULATOR CZASU
RO	TOCANĂ	SUPĂ	COACERE	TIMP DE GĂTIRE	TIMER
HU	PÖRKÖLT	LEVES	SÜT	FŐZÉSI IDŐ	IDŐZÍTŐ
CZ	DUŠENÍ	POLÉVKA	PEČENÍ	DOBA VAŘENÍ	ČASOVAČ
GR	ΒΡΑΣΤΌ ΚΑΤΣΑΡΌΛΑΣ	ΣΟΎΠΑ	ΨΉΣΙΜΟ	ΧΡΌΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ	ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΌΠΤΗΣ
SK	DUSENIE	POLIEVKA	PEČENIE	DOBA VARENIA	ČASOVÝ SPÍNAČ

Language	Control Panel						
EN	Preset	Keep warm/Cancel	Menu	Start	Temperature	Product	Cooking mode
PL	Opóźniony start	Odgrzewanie/Anuluj	Menu	Start	Temperatura	Rodzaj produktu	Gotowanie
RO	Pornire întârziată	Reîncălzire/Anulare	Meniu	Start	Temperatura	Produs	Fierbere
HU	Idő késleltetés	Újramelegítés/Törlés	Menü	Start	Hőmérséklet	Termék	Forr
CZ	Odložený start	Ohřívání/Zrušení	Menu	Start	Teplota	Zobrazit produkt	Vaření
GR	Χρονοκαθυστέρηση	Αναθέρμανση/Ακύρωση	Μενού	Ξεκίνημα	Θερμοκρασία	Προϊόν	Βράσιμο
SK	Odložený štart	Zohrievanie/Zrušenie	Menu	Štart	Teplota	Zobraziť produkt	Varenie

Language	Product			
EN	Product	Meat	Fish	Vegetables
PL	Rodzaj produktu	Mięso	Ryby	Warzywa
RO	Produs	Carne	Peşte	Legume
HU	Termék	Hús	Hal	Zöldség
CZ	Typ potravin	Maso	Ryba	Zelenina
GR	Προϊόν	Κρέας	Ψάρι	Λαχανικά
SK	Zobraziť produkt	Mäso	Ryba	Zelenina

Language	Control Panel	
EN	Cooking time	Hour/Min
PL	Czas gotowania	Godz/Min
RO	Timp de gătire	Ora/Min
HU	Főzési idő	Óra/Min
CZ	Doba vaření	Zadání času
GR	Χρόνος μαγειρέματος	Ώρα/Λεπτά
SK	Doba varenia	Doba inštalácie

NOTES